

## 「大東市企業紹介 ～富士発条株式会社編～」

第17回は、「努力ではなく夢中になれる会社に！」

### 社員の健康とコミュニケーション

富士発条では5月から社員食堂を始められました。

今回お伺いして、皆さんと一緒に社員食堂でランチをいただきました。

食堂を始められたきっかけは、

山中社長は元々サラリーマン時代、昼を外で食べるのが普通だった。

富士発条はあまり周りに飲食店もなく、皆さんお昼はコンビニなどお弁当が中心だったそうです。

そんな中でお昼を会社が提供し、みんなで食事することで

**社員の皆さんの健康とコミュニケーション**に繋がればと始められました。

メニューも社員同士で相談し、決められていきます。

基本無添加の物にこだわり、お味噌汁はキノコと天然塩のこだわりの品です。

週一回はご褒美ランチデーとして何でもありの日を作り、健康に気を使いながらも食を皆さんで楽しんでいます。

またきちんと休憩を取るために、12:45～13:00はお昼寝の時間を取られています。

こうした取り組みが

「ケガの予防・健康・ベストパフォーマンス」に繋がるのではないかと、

ものづくりをする会社は一瞬の気の緩みが大きな事故やけがに繋がる事があります。

常にベストな状態で仕事に挑める環境を作り上げることが経営者の務めだと山中社長はおっしゃいます。



## 働き方について

富士発条では、今後スペシャリスト制の導入を検討されています。

縦型の組織ではなくひとつひとつの仕事に手当を付けられます。

ひとつの機械しか使えないではなく、A・B・C と機械が使うことが出来ればできるだけ手当がつくので収入に直結します。

年内には給与体制も変更される予定です。

今回の取組みにより、それぞれが出来る仕事の棚卸が必要になっていきます。

この課題を乗り越えて、体制が整った時、富士発条様は、与えられた仕事をするだけの集団ではなく

それぞれが自分でチャレンジし、学びがある企業へと成長するでしょう。



## 努力ではなく夢中に

その為には自分がどうならなければならないといけないのか、会社はどうならな  
いといけないのか

他人に認められながら富士発条株式会社を通じて成長してほしい、  
そして10年後には今いる社員たちがそれぞれの会社、部門を背負う経営者に成長し  
てくれることが目的。

富士発条株式会社はプラットフォームとして

仕事の箱の中で面白いやり方を見つける、しんどいだけでなく楽しかった、そして学  
ぶことができ、出会いがある

自分がしたいことができる会社に進化させていきたいと山中社長はおっしゃいました。