

【研修・勉強会の食事に関する調査】 研修会の運営担当者が会の効率化を目的に提供した食事により、 参加者の6割が「研修会の満足度が向上する」と回答

～今後興味のある研修は「資産運用に関連」など、個人の生活充実に焦点が当たったもの～

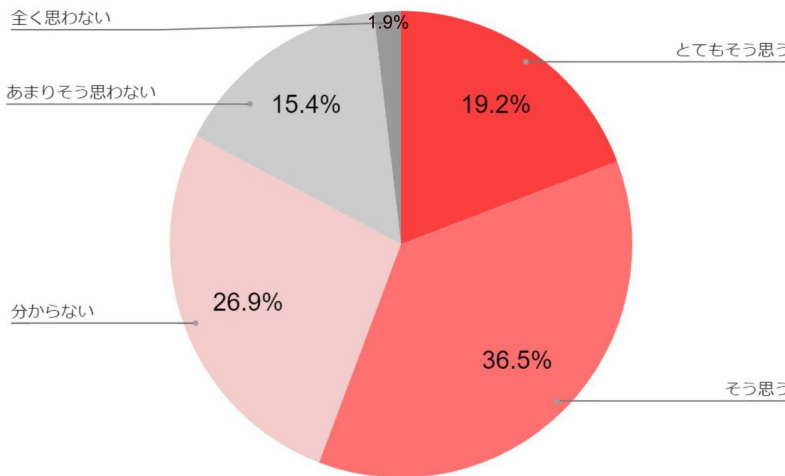
- ◆研修や勉強会参加者の約6割が食事提供によって「満足度が向上する」と回答。
- ◆研修や勉強会参加者が研修の食事に求めるものは「味」に次いで「見た目」。
- ◆研修において食事を提供したことがないと回答した運営担当者は11%。残り89%は食事を提供する機会があると回答。
- ◆研修における食事提供の目的は「効率よく進行するため」。

国内最大級の法人向けフードデリバリーサービス「くるめし弁当」を運営する株式会社くるめし（本社：東京都渋谷区、代表取締役：石川 聡）は、運営サービス「くるめし弁当」の会員を対象に、「研修・勉強会・セミナーに関するアンケート」を行いました。その結果をお知らせします。

●研修や勉強会参加者の約6割が食事提供によって「満足度が向上する」と回答

研修や勉強会・セミナーへの参加者に「研修・勉強会・セミナー中に食事が提供されることで、満足度に変化があると思いますか」と尋ねたところ、**約6割が「満足度に変化がある」と回答**しました。自由回答では「有名店のお弁当をいただいたときは、会話が弾む食事のひと時でした」といった意見や、「高価で美味しいお弁当は、ありがたいと思う。」「美味しいお弁当を食べた翌日は、感想を同僚と話したりしました。」といった声が寄せられました。

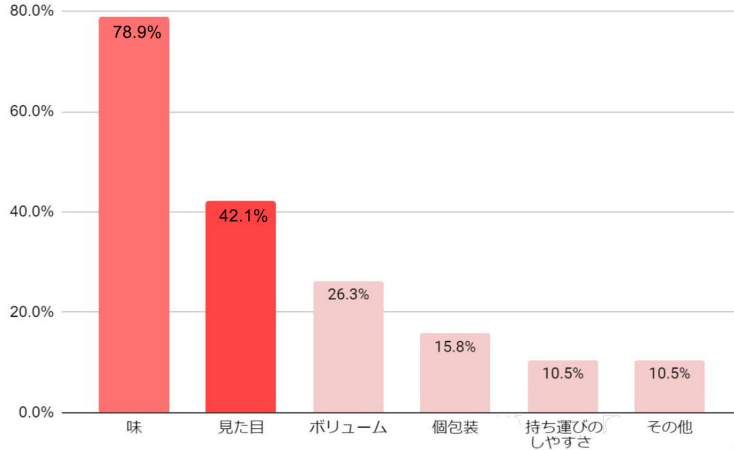
研修・勉強会・セミナー中に食事が提供されることで、満足度に変化があると思いますか
(回答数: 52)



● **研修や勉強会参加者が研修の食事に求めるものは「味」に次いで「見た目」**

研修や勉強会・セミナーへの参加者に「研修・勉強会・セミナーの食事に求めていることはなんですか」と尋ねたところ「味（78.9%）」に次いで「**見た目（42.1%）**」が求められていることがわかりました。自由回答では「普段食べないようなスペシャリティが入っていると嬉しい」「研修の会場がホテルで、ホテルのレストランのお弁当が出たときは、豪華で嬉しかった。」といった意見が寄せられました。研修やセミナーという場において食事は味だけでなく、日常とは異なるシチュエーションや環境での体験として重要視されていることが分かります。

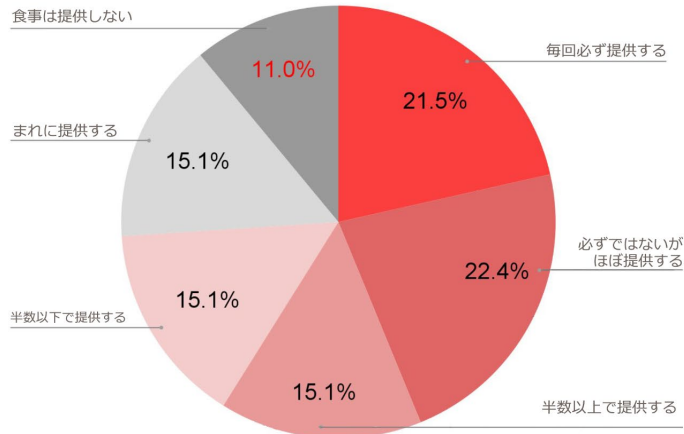
研修・勉強会・セミナーの食事に求めていることはなんですか(回答数:35)



● **研修において食事を提供したことがないと回答した運営担当者は 11%。残り 89%は食事を提供する機会があると回答**

研修・勉強会の運営担当者へ「担当する研修・勉強会・セミナーで食事を提供する割合はどの程度ですか」と尋ねたところ「食事を提供したことがない」と回答した割合は 11%であり、**残りの 89%は食事を提供する機会があると回答**しました。また、食事を提供する頻度について尋ねると、全ての研修や勉強会で食事を提供すると回答した人が 21.5%、必ずしも全てではないがほとんどの研修で食事を提供するとした人が 22.4%となり、研修と食事がセットになっているという意見が半数近くを占めました。

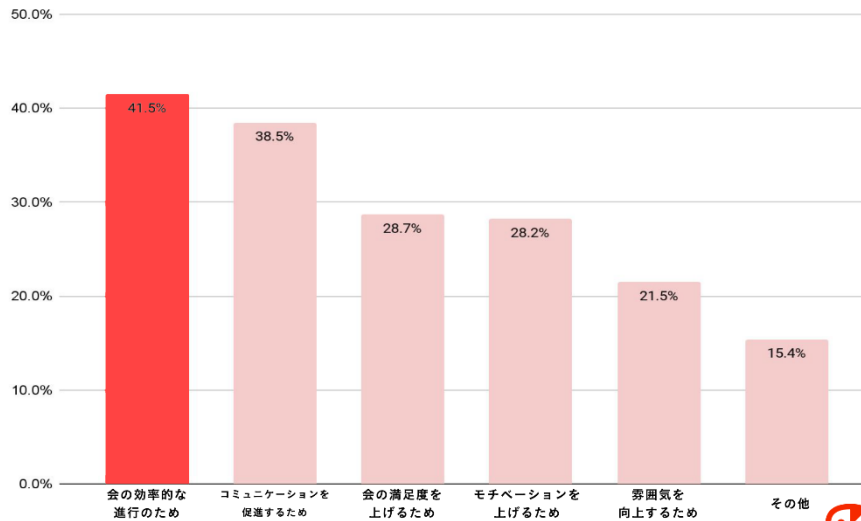
担当する研修・勉強会・セミナーで食事を提供する割合はどの程度ですか(回答数: 219)



●研修における食事提供の目的は「効率よく進行するため」

研修・勉強会の運営担当者のうち、食事を提供する方に「食事を提供することの目的を教えてください（複数回答）」と尋ねたところ「**会の効率的な進行のため**」という回答が41.5%でした。自由回答では「周囲に大人数が一度に入れる店などがなく、移動にも時間がかかるため昼食を用意する」という声や「近隣の飲食店ではまとまった人数が昼食を取ることができないため」という回答が見られました。また、「モチベーション向上」や「雰囲気向上」を目的とした回答は、約5人に1人であり、特に研修の進行において効率を重視し食事を提供していることがわかりました。

研修、勉強会で食事を提供する目的を教えてください(回答数: 195)



■調査結果を受けて

今回の調査を受けて、研修・勉強会の運営担当者が「**会の効率的な進行**」のために用意した食事が、参加者にとっては「**満足度の向上**」「**モチベーションアップ**」「**雰囲気の向上**」「**コミュニケーション促進**」など、研修・勉強会のよりよい開催において重要な役割を果たしていることがわかりました。食事提供の有無、またその内容によって参加者のモチベーションや満足度が向上するという視点を持ち合わせた上で研修・勉強会を企画すると、会社に対するエンゲージメントの向上など、広い効果が期待できるのではないかと考えられます。食事に「**会話が弾む一風変わったメニュー**」や「**メッセージをつけた掛け紙**」など、お腹を満たすだけでなく役割を与えることで、より研修や勉強会が充実したものになるのではないのでしょうか。

また、担当者・参加者双方に今後実施してみたい・参加してみたい研修テーマについて聞いたところ、「投資・NISAなどの資産に関連する研修」や「中高年向けセカンドライフセミナー」、「キャリアアップだけではない女性の働き方に関する研修」など、**従業員個人の生活に焦点を当てたテーマ**が多く見られました。働き手が多様化した今、従業員の生活充実やキャリアの発展をテーマとした研修やセミナーを提供することも従業員のロイヤリティを高める一因になるかもしれません。

くるめしでは、「**新しい食の探し方、楽しみ方の体験**」を提案できるよう、引き続き食体験の創造にチャレンジして参ります。

■調査概要

「研修・勉強会・セミナーに関する アンケート 2024」

調査対象：全国、20歳以上の「くるめし弁当」会員 男女 358人

調査方法：インターネットを用いたアンケート調査

調査期間：2024年3月18日（月）～3月24日（日）

※本調査に関する詳細は、下記までお問合せください。

pr@kurumeshi.co.jp

【株式会社くるめし概要】

所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 2-23-12 フォンティスビル 7F

代表者：代表取締役石川聡

WEBサイト：<https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要：法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」 (<https://www.kurumesi-bentou.com/>)

「シェフコレ」 (<https://www.chef-colle.com/>)

「ヒトハコ」 (<https://hitohaco.com/>)

資本金：7,924万5,750円

設立年月日：2010年8月26日