



読売新聞の「あすモア」企画は、わたしたちの暮らし、社会が抱えるさまざまな課題の解決策を、企業・行政・団体・識者らとともに考えるシリーズ企画です。多様なテーマで順次掲載します。

社会にもっと「しあわせ」を

食卓を囲むお客さまの笑顔とその食卓を提供する従業員みんなの笑顔のために

家族や仲間と囲む食卓にあふれる「しあわせ」。食は、日々の健康な生活を送るためだけでなく、仲間やコミュニケーションの場を創り出す。

株式会社1&Dホールディングス並びに事業会社ワン・ダイニング、ダイリキ株式会社は、食を通して消費者へ「しあわせ」を提供するだけでなく、従業員のやりがいや働きやすさも追求してきました。同社高橋淳社長と辛坊治郎社長のインタビューが語りました。

減りゆく回らんの時間 もう一度 みんなが集う食卓を

辛坊 子どもの頃、夕食は年に二回のハレの日でした。父親のボーナスがたまった週に、家族を揃えて街に1軒だけあるおすし屋さんに行くんです。子ども心に「父ちゃん偉いな」と思う「一のせしモノ」であり、私の食の原体験と言える特別な思い出です。今は家でも外食でも「孤食」の時代。家族でテーブルを囲む姿は幸せの象徴だと思うのですが、その感覚が薄れてきているのが残念です。

高橋 インターネットやスマートフォンの普及で自分の世界に入っていくがちなんですね。もう一度みんなが集まる場を作りたい、大切な人と回らんの時間を過ごしてほしいというのが我々で行っています。テーブルオーダーバイキングというシステムで、Face to faceの接客を大切に、従業員の育成にも力を入れています。これはダイリキの小売りと同じで、お客様とコミュニケーションがとれる



株式会社1&Dホールディングス 代表取締役社長 高橋 淳氏

の願いです。焼き肉やしゃぶしゃぶを食べる時は必ず前かがみになって参加します。そこからコミュニケーションを深めて回らんの時間を創るというのは、前身である高橋商店から受け継がれているDNAです。ワン・ダイニングでは外食という形で、ダイリキでは肉を買って家で食べるという形でそれを表現しています。



キャスター 大阪総合研究所代表 辛坊 治郎氏

辛坊 外食事業では食べ放題という形がメインですが、食べ放題は自分で取りに行くのが面倒。食べ放題からしてしまおうというイメージがあつて、ハレの日という感覚はなくなっています。

高橋 我々の食べ放題は安からうまざからうまではなく、お客様に求めているハードルを下げるためのものです。肉のブロックであるダイリキの技術を生かして肉のカットをそれぞれの店内で行っています。テーブルオーダーバイキングというシステムで、Face to faceの接客を大切に、従業員の育成にも力を入れています。これはダイリキの小売りと同じで、お客様とコミュニケーションがとれる

**労働環境の改善
働き甲斐と
働きやすさの追求**
辛坊 サービス産業は長時間労働というイメージを持たれがちですが、現場の状況はいろいろです。

高橋 ワン・ダイニングでは2006年からの10年間で店舗の売り上げが増えました。単価は変えていないので、単純に客数が増えたということ。その過程で、長時間労働が発生し、従業員が疲弊して退職者が相次ぐという危機的状況を迎えたこともあります。そこで、5年前から労働時間短縮を最優先の経営課題として、計画的に労働環境の改善を図るべく、1店舗あたりの正社員数を名刺から名刺体にするを目標に取り組みしました。採用・育成・定着をテーマに社員の給与を大幅にアップし、4連休や3連休の取得も推進。ワークライフバランスのあ

り方を考え、働き方の選択肢を増やし多様な働きやすさを追求しています。そうした環境を整えることで、学生さんから選んでもらえる存在になるのが企業として生残していくための大切なポイントだと考えています。

辛坊 仕事というのは単に毎日ご飯を食べるお金を稼ぐためのものでなく、働いていることそのものに誇りや喜びがないと続きません。働き甲斐にアノウンサーとして入社した時は私は全くの未経験で何もできませんでした。それでも毎日新しい発見があり、できなかったことができるようになっていく。一年前より自分が進歩している実感。2年後にはさらに進歩した自分があるはずだという喜びや発見の連続でここまで来られたことは、ビックリだと思っています。

高橋 我々も仕事での発見や感じたことを専用の用紙に書き、店舗で貼り出して共有する「気づきメモ」というシステムを導入していますが、従業員から集まる気づきメモは毎月約1万3千枚にも上ります。日頃から業務のクオリティ向上模索する姿勢が身につく。個人の成長につながるだけでなく、店舗、さらには会社全体を成長させる大切な財産です。私も常に目を通しますが、接客したお客様とのエピソードや、お客様の言葉を気づきメモから知ることがよくあります。こうしたお客様の声は社員やアルバイトのモチベーション



JUN TAKAHASHI (たかはし・じゅん) 1984年成蹊大学経済学部卒業。三井物産(株)入社後、95年ダイリキ(株)へ転職。2008年(株)ワン・ダイニング代表取締役社長就任。16年ワン・ダイニング、ダイリキ両社を傘下に有する(株)1&Dホールディングス代表取締役社長就任。
SHIRO SHIKBO (しんぼう・じろう) 1980年早稲田大学法学部卒業。読売テレビ放送でアナウンサー、報道局解説委員、報道局情報番組部長、報道局解説委員長を経て2010年から現職。

7000人の、肉のプロフェッショナル。 2018年新卒採用 会社説明会開催中

お肉の外食チェーン 株式会社ワン・ダイニング

お肉の小売チェーン ダイリキ株式会社



1 ONE DINING



Dairiki

ワン・ダイニング 新卒 検索 www.1dining.co.jp

ダイリキ 新卒 検索 www.dairiki.co.jp

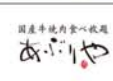


お問い合わせ ▶ TEL 0120-71-1129 (9:00~18:00)

グループ統合会社 株式会社1&Dホールディングス 〒550-0013 大阪市西区新町1-27-9 www.1dh.co.jp



BRAND



Dairiki