



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



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。

JIRO 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。

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を掲載します。

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。父親のボーナスが来た翌週に、家族そろって街に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」メニューであり、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。これダイリキの小売りも同じで、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



キャスター
大阪総合研究所代表
辛坊 治郎氏

対面販売にこだわっています。美味しいうちが並ぶ食卓を通して、お客様の笑顔と幸せを創り出すのが我々の使命ですね。

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が、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ベースアップし、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

のものではなく、働いていることそのものに誇りや喜びを感じたいと、私も思っています。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、凄くかっこいいと思います。

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き、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

アップややりがいにつながります。アルバイトの中には、社員の生き生きと働く姿に憧れて、社員登用を希望する人もたくさんいるんですよ。

従業員の意識を高め 社会へ貢献

辛坊 人材育成の取り組みを教えてください。

高橋 我々の仕事では、店舗においてお客様からの「ありがとう」。また来るねの声をいただけることが一番のやりがいです。そのために当社では、教育専門の部署を作り、従業員それぞれに合わせた個別レベル別の研修を充実させています。そこでの経験や達成感が従業員の成長に繋がります。またお客様への喜びにも繋がります。「人材は人財」とよく話すのですが、今後、業態や地域を拡大し、ビジネスを新しく創り出していく源になるのは「人」です。

辛坊 2030年までに日本の労働人口の約49%が人工知能に置き換わると言われていますが、(お)こもった接客は人間にしかできない仕事ですね。コンピュータ時代にも対抗できる数少ないスキルのような気がします。

高橋 だからこそ、人へのよかれあいの重要性がさらに高まっているのかも知れません。今後も我々のビジネスモデルをどう進化させるか、着実に成長を続けることが目標です。正しく経営していく中で、お客様に、従業員に、幸せを届けたいと感じてもらえるかというのを常に考えています。さらに、店舗数の増加と共に社会に対する関わりがますます大きくなっていくのは、社会に貢献し幸せの輪を広げたいという企業としての務めです。従業員みんなが意識を高め取り組んでいきたいと思っています。

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



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

