

「日本一のおもてなし集団」を目指す一家ダイニングプロジェクト

アルバイトメンバーに「働くやりがい」を感じてもらうための社内アワード “一家メンバーサミット 2019”を開催

約880名のアルバイトメンバーの中からNo.1 サーバーを決定するS-1(サーバーワン)グランプリ
ファイナリスト3名によるプレゼンテーションバトル

<http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなし集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎 以下当社）は、2019年9月8日（日）、有楽町よみうりホールにて、アルバイトメンバーに「働くやりがい」を感じてもらうための社内アワード、“一家メンバーサミット 2019”を開催しました。



左からS-1 グランプリ ファイナリスト 外村 桃子さん、山崎 沙知恵さん、二宮 梨里亜さん

当社を支える一員として社員と同様に重要なアルバイトメンバーに、当社の運営する飲食店で働くやりがいをより感じてもらえる場を設けたいとの思いから生まれたイベントで、今年で3回目の開催となります。メインイベントは、当社で勤務するアルバイトメンバー約880名の中から、No.1サーバーを決定する「S-1(サーバーワン)グランプリ」です。厳しい社内選考を勝ち抜いたアルバイトメンバーファイナリスト3名によるプレゼンテーションバトルののち、参加者全員の投票により全店No.1を決定します。そのほか、「看板男子女子総選挙の表彰」、「上半期感動店舗賞表彰」などを行いました。優勝者にはお店で実際に使用できる高級包丁や、自身が顧客体験をすることで自身の接客に活かせるようにとの思いから東京ディズニーリゾートペアチケットなどの豪華賞品を進呈しました。さらに、更なるおもてなし力向上のため、社外取締役 赤塚 元気による研修や、スタッフ間での絆を深める場として、店舗スタッフ間で感謝を伝えあう「ありがとうの会」や「感動ストーリー共有」などを行いました。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

【S-1(サーバーワン)グランプリ】

S-1 グランプリとは、「サーバー・ワン・グランプリ」の略で、もっとも当社らしい、接客スキル・知識を持った「おもてなし」サーバーを決める選手権です。各店を代表するスタッフを選出したのち、書類審査、現場臨店審査、当日のプレゼンテーションバトルを経て、全スタッフの投票の後、全店 No.1 を決定します。

■全店 No.1 屋台屋 博多劇場 木更津店 山崎 沙知恵(やまざき さちえ)さん (21 歳)



接客で最も意識している「アイコンタクト」を、屋台屋 博多劇場での実際の接客シーンに当てはめ実演するなどし、他のアルバイトメンバーに大きな気付きを与えました。

アルバイトリーダーになることが叶わなかったという悔しい思いを乗り越え、ありのままの自分で働きながら、お客様に喜んでいただけることの楽しさを全メンバーの前で語りました。

山崎さんには賞状やトロフィー、花束のほか、副賞として Terrace Dining TANGO フルコース食事券、東京ディズニーリゾートペアチケットが贈られました。

【K-1(キッチンワン)グランプリ】

K-1 グランプリとは、「キッチン・ワン・グランプリ」の略で、もっとも当社らしく、スキル・知識を持った「おもてなし」キッチンスタッフを決める選手権です。各店を代表するスタッフを選出したのち、焼き師認定試験(筆記・実技)、調理技術テスト、現場臨店審査を経て、業態別 No.1 を決定します。

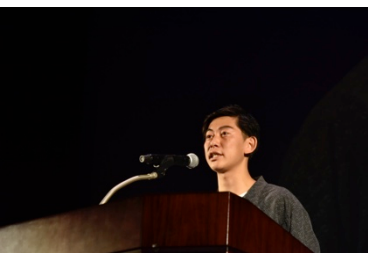
■屋台屋 博多劇場 No.1 浦安店 永畔 湧(ながぐろ ゆう)さん (24 歳)



調理中、そしてお客様に届くまでの一つ一つの行程を的確にこなすスキルや知識、キッチンスタッフであってもカウンターのお客様と会話できる環境を活かし、接客に臨む姿勢が高く評価されました。

「なんとなく提供された料理ではなく、お客様の会話の中心になるような料理を提供したい」と思いを語りました。永畔さんには賞状やトロフィー、花束のほか、副賞として高級料理包丁、すき焼きセットが贈られました。

■こだわりもん一家 No.1 柏店 紺野 貴志(こんの たかし)さん (22 歳)



こだわりもん一家の特徴でもあるオープンキッチンに立つ際の「見られている意識」、お客様の入店から食事の様子まで目を配り、提供スピードや温度感など、料理一品一品の質にこだわる姿勢が評価されました。「お客様の口に入るまでが料理であり、作って満足ではいけない」と語り、アルバイトメンバーに大きな気付きを与えました。紺野さんには賞状やトロフィー、花束のほか、副賞として高級料理包丁、すき焼きセットが贈られました。

■社外取締役 赤塚 元気によるアルバイトメンバー向け講演



社外取締役 赤塚 元気によるアルバイトメンバー向けの講演では、「良いサービスとは」「お客様をファンにするには」などを題材にし、自身の飲食業界での接客経験や他店の事例を交えながら講演を行いました。アルバイトメンバーはディスカッションなどを行いながら学びを深めました。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

■ ありがとうの会



ありがとうの会とは、忙しい日々の営業の中でなかなか伝えることができない感謝の気持ちを「スターカード」という星型のカードに綴り、伝え合う企画です。事前に店長、料理長が企画をし、店舗ごとにメッセージを直接読み上げ、感謝を伝えあいました。記念撮影も行い、社員、アルバイトメンバー間での絆をより一層高め合いました。

■ 看板男子女子総選挙「神7」表彰

2019年7月16日(火)～31日(水)に開催した「看板男子女子総選挙 夏の陣」

(<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000117.000020880.html>)にて、



こだわりもん一家業態、屋台屋 博多劇場業態で最もお客様から多くの票(支持)を集めたスタッフ上位7名、計28名を神7(カミセブン)と称し、表彰しました。28名には総選挙神7認定証とスターバックスチケット3,000円分が贈られました。

※屋台屋 博多劇場、こだわりもん一家計59店舗で、アプリ会員のお客様に「お店で最も輝いていたスタッフ(看板スタッフ)」に投票をしていただける機能を期間限定で追加し、両業態男女上位7名、計28名を決め表彰する会員参加型イベント

■ 2019年度上半期 感動店舗賞



売上達成率、利益率、会員獲得目標達成率、5S臨店調査、店舗MTG参加率、MS覆面調査得点の各項目の合計点から全店の評価を行い、上半期に最も優秀な成績を収めた店舗に贈られる賞です。今回は「屋台屋 博多劇場 大手町店」が受賞し、賞状、花束、トロフィーのほか、賞金5万円、高級フルーツセット、天然真鯛、高級スパークリングワイン、日本全国厳選調味料セットなどが授与されました。

株式会社一家ダイニングプロジェクトはこうしたイベントを通して、社員、アルバイトメンバーに「働くやりがい」を感じてもらおうと同時に、更なる理念浸透、おもてなし力の向上に努めてまいります。

【一家ダイニングプロジェクト概要】

- ◇会社名 : 株式会社一家ダイニングプロジェクト
- ◇所在地 : 千葉本社 千葉県市川市八幡 2-5-6 糸信ビル 3F
東京オフィス 東京都港区芝公園 3-5-12 長谷川グリーンビル 3F
- ◇代表者 : 武長 太郎
- ◇事業内容 : 多業種飲食店の経営 / ブライダル事業
- ◇店舗数 : 東京 千葉 埼玉 直営 56 店舗 婚礼施設 1 施設(2019年3月末現在)
- ◇設立 : 1997年10月27日
- ◇資本金 : 3億6617万円(2019年3月末現在)
- ◇URL : <http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業で年間70億円(2019年3月期)を売り上げる、創業20年の「日本一のおもてなし集団」です。アプリ会員数が30万人を超える「屋台屋 博多劇場」、「こだわりもん一家」等の飲食店を運営。2012年に、飲食事業で培った「おもてなしの心」を武器にブライダル事業へ参入し、東京タワーを目の前に臨む結婚式場「The Place of Tokyo」を運営しています。設立7年で日本最大級の結婚準備クチコミ情報サイト「ウエディングパーク」の「東京都の結婚式場 総合ポイントランキング」で第1位を獲得(2019年3月1日時点)する、人気式場を作り上げました。今後は、おもてなしに関わる様々な事業展開も視野に入れ「おもてなしのリーディングカンパニー」を目指して参ります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当:片岡 有紀子 携帯:080-4186-2281
TEL:03-5402-4700 FAX:03-5402-4702 MAIL:y.kataoka@ikkadining.co.jp

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp