

「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 2018”を開催

約800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

2018年9月9日(日)、有楽町朝日ホールにて

<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、2018年9月9日(日)、有楽町朝日ホールにて、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 2018」を開催しました。



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800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、COO(チーフ/おもてなし/オフィサー)奥田 英里による研修や、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。

【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 こだわりもん一家 西船橋店 西脇 由綺乃さん(21歳 勤続2年)



ファイナリスト3名の中で唯一「宴会」について触れ、宴会を担当する上で心がけている挨拶の方法、お客様との関わり方について、会場全体を巻き込んだロールプレイングなども交えてプレゼンテーションを行いました。宴会需要の高まるシーズンを目前に、参加したアルバイトメンバーに大きな気づきを与えました。

西脇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。

<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

【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 大井町店 新井 達也さん (22歳 勤続1年2ヵ月)



料理を作る際一つ一つの作業を丁寧に正しいて順で行い、お客様のご要望に120%で応えながら、笑顔で料理を作る料理人としての姿勢が評価されました。またキッチンとホールがスムーズに連携し合えるよう、ホールの動きやお客様の様子を把握する幅広い視野を持った営業も評価されました。新井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 本八幡店 岩崎 圭哉さん (21歳 勤続1年3ヵ月)



食材によって焼き加減や炭の加減が異なる「焼き場」というポジションに難しさを感じながらも、「お客様に喜んでもらいたい」という強い思いと、最も美味しい状態で提供することを一番に心がけ創意工夫をしている姿勢が評価されました。また、オープンキッチンからお店の空気を作ろうと笑顔で営業に臨む姿も評価されました。岩崎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。

■COO(チーフ/おもてなし/オフィサー)奥田 英里による「臨店ポイント説明・おもてなし研修」



S-1(サーバー・ワン・グランプリ)の3次審査の現場臨店調査の審査員を務めたCOO(チーフ/おもてなし/オフィサー)*奥田 英里による臨店審査ポイントの説明が行われました。また、「ファースト対応」「お見送り」などおもてなしに特化したサービススキルについて解説が行われました。

*事業部を超えたサービススキルの強化に向け、両事業部のおもてなし力の向上を統括する役職

■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



2018年7月16日(月)~31日(火)に開催した「看板男子女子総選挙」*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テケット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49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

<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

■ 2018 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 目黒店」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。

【株式会社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 46 店舗 婚礼施設 1 施設(平成 30 年 3 月末現在)
- ◇設立 : 1997 年 10 月 27 日(平成 9 年)
- ◇資本金 : 3 億 6499 万円 (平成 30 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 61 億円(2018 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。会員比率が約 60%の「こだわりもん一家」や、「屋台屋 博多劇場」等の飲食店を運営。2012 年に、飲食事業で培った「おもてなし力」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 5 年で挙式組数が年間 575 組(1 チャペル 3 バンケット 2017 年 3 月期)という人気式場を作り上げました。今後は、あらゆるおもてなしに関わる事業展開も視野に入れ“日本の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