

第3回 ホスピタリティパートナーコンテスト

全国大会を終えて

44期より我が社の施策の一環として教育訓練の強化と、「お客様をお待たせしないことを最大のサービースと捉え、全てのお店で変わりなく、手軽でおいしくお値打ちのある和食を提供する健康的で明るく楽しい和食ファミリーストランを目指す。」というコンセプトが掲げられました。

このコンセプトは、「和食さと」で実施される施策や、日々の業務における方向性を指し示す羅針盤となっています。7月より全店導入となった「OneWayオペレーション」とは、まさに「このコンセプトを実現する施策です。」「和食さと」で働く皆様は、このことを店舗内で共有して頂いていると思います。

もちろんホスピタリティ精神も忘れてはいけません。ホスピタリティとは、「思いやり」「心からのおもてなし」という意味です。みなさんは毎日店舗で「どうすれば、お客様に喜

んで頂けるか？」と、お客様の立場に立つて考えて頂いていると思います。

そして、その実力を披露できる機会を設けたいという思いの下、昨年、一昨年とホスピタリティパートナーコンテストが開催されました。今年も去る11月14日に第3回ホスピタリティパートナーコンテストが開催されました。7月より開始したエリア予選から約5ヶ月もの期間にわたり行われてきましたコンテスト。総勢で7,268名のパートナーの代表、そしてエリア予選を受けて9月の営業部大会では存分に力を発揮された20名の精鋭が決定しました。

まずは大阪国際ビルディング30階本社会議室にて開会式が開催されました。重里本部長の開催の挨拶を頂き、神野事業部長による開会宣言。前回金賞受賞者の芝辻千歳さん、吉永由佳さんから選抜者に向けて激励の言葉がありました。その後、

選抜者全員に自己紹介をして頂きました。

さすがベスト20の精鋭だけあり、堂々と自己紹介されていました。そんな中にも緊張感はこちらにもひしひし伝わってきました。

その後、杭全店に移動し、いよいよコンテスト本番をむかえました。緊張されて普段通りの力が発揮されなかった方もいらっしゃったとは思いますが、フロア・キッチン共にホスピタリティあふれる仕事ぶり来店されたお客様は満足されていたことと思います。

今回は各営業部より選抜された課長・店長4名ずつ、芝辻さん、吉永さんが審査員となりましたが、どの方も順位を決めるのに大変苦労されたのではないのでしょうか。その後、よく打ち合わせをし、平等に評価して頂いたのではないかと思います。

表彰式は大阪国際ビルディング2階、レストランMittieにて開催されました。

厳かな雰囲気の中、特別賞、銅賞、銀賞、金賞の順番で発表されました。表彰状ならびにトロフィー

は重里社長より授与され、副賞の旅行券のプレゼンターは前回金賞受賞の芝辻さん、吉永さんをお願い致しました。

プロジェクトに映し出された選抜者の映像とともに司会者より各受賞者の名前が呼ばれるたび、拍手が沸き起こり、営業部長が花束を持って祝福に壇上まで駆けつけていらっしゃいました。受賞者のなかには感動のあまり涙を流す方も多く、とても感動いたしました。



金賞の2名の発表も終わり感動的な雰囲気の中、重里社長に祝辞を頂きました。

●重里社長の祝辞

今回で3回目となるホスピタリティ・パートナーコンテストに我々経営陣も大変期待していたところです。今日1日大変な緊張の中、本当にご苦労さまでした。

こういう機会がないと、中部・関東のみなさんはなかなか大阪に来ることがないと思います。ですからコンテスト以外にも楽しみがあったのではないかと思います。

ファイナリストの皆さんは各店舗で素晴らしいパフォーマンスを発揮して頂いていると聞いております。本日はコンテストの最終日ですが、店舗では日々お客様から毎日審査されているということですので、是非いまの気持ちを忘れずに過ごして頂きたいのが一つお願いです。

先ほど順位を決めました。皆さんは各部門のそれぞれベスト10に入っている方々ですので、全員に金賞をあげたい気持ちです。しかし、コンテストなので順番をつけなければいけない非常に苦しいことなので、毎回苦慮しているのが現実です。できるだけ公平にジャッジすることを心掛けてこの3回やってまいりました。



ということで表彰者は決定しましたが、ここにいらつしやる皆さん全員が和食さとの『顔』であり『誇り』でもあります。そのことだけは間違いないと思っております。発表も終わってこのあと懇親会もありますので、楽しく今日1日を終わっていただければ幸いです。ありがとうございます。今日は全員に「おめでとう」と言いたいと思います。「おめでと〜ございませ〜！」

その後、鈴木常勤監査役より乾杯の音頭を頂き、懇親会がスタートいたしました。参加者の皆さんも緊張がほぐれた様子で食事やお話して楽しんでいらつしやいました。

また、各営業部長からもコメントや永井本部長よりお話を頂戴し、楽しい時間はあっという間に過ぎていきました。神野事業部長よ

り閉会のお言葉。そして、参加賞として花束と『ホスピタリティ・パートナーコンテスト全国大会 ファイナリスト』と記載された名札が全員に配られました。これには参加者も大喜びでした。

最後に、山本人事総務部長に1本締めで締めいただき、盛況のままお開きとなりました。

今回、参加していただいた20名の方はファイナリストの名札を胸にこれからも和食さとの中心になって頂き共に頑張っていたきたいと思います。



■接客部門 金賞

渡邊梓さん



私の「売り」は、以前から笑顔でした。今日もこの笑顔を常に心掛けた結果、このような賞を頂くことが出来たことを、とても嬉しく幸せに感じています。

本来はこう見えて緊張しがちな私ですが、お客様が直接かけてくださった「ありがとう」「頑張つてね」の言葉で緊張もほぐれ、体調も万全で良いコンディションでコンテストに参加することができてよかったです。ありがとうございます。

やはり、私にとってお客様が声をかけてくださる時が最高に幸せな時です。本当に接客業に就いていてよかったです。ありがとうございます。

■調理部門 金賞

宮下誉利子さん



今日は朝からとても緊張していました。開会式で前年金賞の吉永さんが「店に入る」と緊張もなくなる」と仰っていました。絶対嘘だと思っていました。

でも実際に店に入り、お客様のために食事を作ると思うと、いつもの自然体で臨むことが出来ました。いくら緊張していても、お客様に対する想いは変わらないな・・・と思いました。

まさか自分が金賞を頂けると思っていなかったので、思わず悲鳴をあげてしまいました。とても嬉しいです。今まで色々なことを考えながらやってきた積み重ねで成果を出せて本当に嬉しいです。良い機会を頂いて、本当にありがとうございます。

接客部門 銀賞 樋上智恵さん

とても緊張した一日でした。今思い起こせばあつという間に終わった気がします。今日は一日、笑顔を意識して元氣よく出来たかな？と思います。というのも、部大会は緊張しくって「笑顔！笑顔！」と言われていましたので、今日は良かったと思います。

その結果、このような素晴らしい賞を頂くことが出来、本当に嬉しいです。また、今日一日は楽しく働くこともできました。別店舗で入社し、現在のお店に異動し、いろいろなことがありましたが、このような賞を私が頂くこともできたのも歴代お世話になった店長・課長・部長のおかげです。

本当にありがとうございます。

調理部門 銀賞

渡邊範子さん

まさか自分が銀賞を頂けるなんて思っています。今までの店長・課長・部長にたくさん教育をしてもらったことが今日の結果だと思っています。ありがとうございます。

勤務している店舗は小さなお店です。でも社員がいなくても運営できる店をリーダー一丸となって頑張つて作ろうとしています。社員がいなくてもお客様に満足して頂ける、喜んでまた来て頂けるお店をこれからも作っていきたくたいです。

この度の銀賞、とても自信になりました。また、明日から皆で頑張ります。

接客部門 銅賞

東田加代子さん

今日は皆さま、本当にお疲れ様でした。他の受賞者の皆さんのお話上手に、ただただ今も緊張していて、何をお話してよいかわかりません。

エリア大会から約半年間、私は日々、向上心を持って取り組んでくることが出来ました。この仕事への向上心をこれからも忘れることなく、持ち続けたままお店に戻って、みんなと一緒にお客様に喜んで頂けるように接客をしていきたいと思ひます。

今日は本当に、ありがとうございます。

調理部門 銅賞

安藤華奈子さん

正直、特別賞で名前を呼ばれなかったのが、あきらめてしまったのに銅賞で呼ばれてとても嬉しいです。

今、勤務店ではリーダーとして新人やアルバイトの教育に注力しています。でも辞めてしまう人は辞めるし、どうすれば続けてくれるのか、いつも考えています。怒るだけではダメだし、もちろん褒めるだけでもダメだし・・・本当にとても難しいです。

でもずっと考えて店作りをやってきた成果が今日の賞だと思ひます。頑張つてきて本当に良かったです。とっても嬉しいです。ありがとうございます。

接客部門 特別賞

杉野成美さん

皆さまお疲れ様でした。正直、めっちゃ悔しいです。去年のリベンジで、今年は部大会で金賞を頂き、やっと全国大会に出られる、素敵な舞台に立つことが出来る、と2か月間くらい夢に見ていま

た。

1週間前になると、とても緊張していました。お店のみんなには「楽しんでおいで」と言われていました。楽しもうと思つていたし、勝ちに来たわけではないけど、正直一年越しの思いで来たのでめっちゃ悔しいです。

でも、特別賞を頂きありがとうございます。この賞を今後につなげていきたいと思ひます。

調理部門 特別賞

小山田純子さん

コンテストで初めて他のお店に行き、とても刺激を受けました。キレイだし、いろいろ勉強になりました。8月にKLになり、初めてお店でどうしようかと考えさせられるようになりました。

今は、フロア・キッチンの皆でミニコンテションを取りながら店を良くするために頑張つています。コンテストも良いきっかけとなり、勤務店舗は良くなってきていると思ひます。

今日、体験したことをお店の

皆にも伝え、今度は私達

のお店から金賞を出せるようにしたいです。今後も自らの体験を皆で共有して、もつともつと店を良くできるように頑張つていきます。ありがとうございます。

*金賞を受賞された方は、表彰状ならびにトロフィー、副賞として10万円分の旅行券が授与されました。

*銀賞を受賞された方は、表彰状ならびにトロフィー、副賞として5万円分の旅行券が授与されました。

*銅賞を受賞された方は、表彰状ならびにトロフィー、副賞として3万円分の旅行券が授与されました。

*特別賞を受賞された方は、表彰状ならびに記念の楯が授与されました。