

ブリリアントアソシエイツ株式会社



代表取締役 福嶋 登美子 氏

会社概要

鳥取市大榎町3-3

TEL 0857-24-5548

<http://www.allure-ba.com/oenoki/>

- 設立 2004年
- 資本金 300万円
- 従業員 18名
- 事業内容 飲食業、観光事業、エステティックサロン

☆夢を共有し、一人一人の可能性を開く

～小さくても強い企業を目指す

～事業内容について～

主人が経営する日本ランドメタル株式会社の事業で使用している金属資材を、何か付加価値のあるものとして活用できないかと考えて、デザイン性の高い商品を作ろうとオブジェなどのメタルアートを始めました。最初は、現場の職人の教育のつもりで始めましたが、図面に沿って仕事を進める建設業とはひと味違う自由な発想で作れるとあって職人達がいのほか喜んで作製してくれました。その後、百貨店のディスプレイ事業を展開し、メタルアートが、高名な華道家の目にとまって花器としても活用されるようになり、この時の縁で百貨店から鳥取の物産展への出展の誘いを受けたことが飲食業進出のきっかけとなりました。出展に当たっては、メタルアートだけでは寂しいと思い、鳥取県産の食材の出展もと考えていたところ、人脈を通じて東京・南青山のレストランの協力を経てイベント「気がつけば鳥取」を開催しました。非常に好評であったため、その後もイベントを重ねるうちに、「賀露幸」経営の話が舞い込んで来たのです。以来8年間、様々な工夫と改善を重ねながら今日に至ります。

「賀露幸」は、賀露港の海鮮市場内にある海鮮丼メインの飲食店で、30坪のスペースに130席を設け、年中無休で営業しています。個別客に加え、団体客も多く、ゴールデン

ウィークには多い時で一日1,500人の来店があります。年間を通してみれば、1、2月は比較的集客が少なく、3月頃から多くなって行き、夏休みやお盆のある8、9月にピークを迎えて、11月・12月はカニ料理で来店者が増えるというサイクルです。

集客には年間を通して波があることから、当社ではこれまでの集客動向の実績を踏まえた集客予想の「年間カレンダー」を作成して資材調達や人員配置の計画を立てています。従業員のきめ細かいデータ収集のお陰で、集客予想はほぼ的中しており、サービスの提供については日々改善を心がけています。

一方で、3年前には古民家を購入・改装した和風カフェ「^{おおえのきあん}大榎庵」をオープンしました。女性客にターゲットを絞り、食事、エステ等でゆっくりと一日を過ごして頂くことをコンセプトに事業展開しています。

集客の少ない1、2月にはイベント事業を県内外で展開しており、「外に打って出る月」とし、3～12月は反対に「お客様をお迎えする月」と位置付けています。

～人材育成・確保について～

●人材のベストマッチと失業無き配置転換

正社員12名は、男女半々くらいの割合で、パート従業員6名は女性のみです。パート従業員の中には若手正社員のお母さん世代のベテランも多く、教育係として尽力して貰っています。また、パート従業員のうち3人は飲食部門の現場マネージャーに就いており、一番長く勤めている人は設立当初からという人もいて、最早会社にとって無くてはならない存在です。本人の希望があって正社員ではなく、パート従業員として雇用していますが、非常に有能であり、従業員の勤務シフト作成等の重要な仕事も任せています。家庭の都合等、従業員も様々な事情があって、働くことの出来る時間もまた様々です。働き方には多様性があっても良いと考えており、それぞれが働くことの出来る日時を上手く調整して勤務シフトを組むことで、会社全体でバランスの取れた人員配置が実現出来ています。

また、年間の繁忙期、閑散期を勘案して、会社全体で人材をシフトするように工夫しています。賀露幸は、8：30～21：00までの営業時間の中で、「早番、中番、遅番」のシフト制の勤務体系としており、大榎庵は、11：30～21：00までの営業時間です。飲食業としては比較的早く一日の営業を終了するので、従業員も無理なく勤められているのではないかと思います。二つの店舗は、コンセプトも客層も違いますが、従業員には社内研修で両方の店舗での実務を経験して貰っており、中には「賀露幸」専門の従業員もいますが、両方の店で働いて貰うべく人材を交流しています。

●製造業のノウハウを飲食業に活かした教育

今年から、昇級のための「社内検定制度（1～3級）」を始めました。実技とペーパーで構成しており、食品衛生の理解度や調理に必要な知識などに加え、実技では仕込みから商品提供までにかかる時間で従業員の力を検証する内容としています。客数の多少に適応し

てスムーズに商品提供するためには必要な食材の分量などを数値化して捉えられる感覚を養って貰うと同時に、従業員一人一人が目標と意欲を持って仕事に臨み、昇級することによって自信を持って貰いたいと考えてのものです。

また、製造業では一般的な考えである「在庫管理」と「生産性向上」を飲食業においても従業員に意識して貰いたいと考え、厨房内での動線管理や限られたスペースでの食材・食器の収納方法などの改善に力を入れており、単なる調理の職人ではなく、生産管理も出来る職人の育成を目指しています。社内検定1級合格者は、マネジメント能力があると認定出来るレベルの人材と位置付けています。

●目標を明確にして、従業員一丸で目標達成を目指す

従業員からは毎日、日報を提出して貰うこととしており、対前年比120%を基準とした入店者数と売上目標値を記載しています。これが非常に重要であり、前年同日の数値を基本に仕込みの量を決め、目標達成が難しい場合は、呼び込みに力を入れたり、自分の後のシフトに入る従業員に目標達成までに必要な人数の情報を伝える等して、店全体で目標達成出来るように努力しています。また、課題や問題点も記載するようにして改善すべき点の情報共有を図っています。こうした日々の積み重ねにより、これまで常に目標をクリアして来ており、従業員に勝ち癖がついて、全員が目標を明確に持って一丸となって仕事に臨む雰囲気を作り出す原動力となっているのではないかと考えています。

●幅広い業務の経験で多能工化

新入従業員には10日間の入社前研修を行います。いきなり実務に就くのではなく2日間の入店研修を受講して貰っています。水の提供、注文取り、料理の提供等いきなり接客対応するのは難しく、仕事に慣れてスムーズにこなすためには重要なことです。最終的には従業員それぞれの能力等を勘案して適材適所での人員配置となりますが、敢えて調理希望者はホールでの接客から、接客希望者は厨房での経験をして貰っています。これは、店舗での営業に係る一通りのことを理解して、広い視野で対応出来る人材に育成したいと考えてのことですが、レジ対応までを含めて全ての業務をこなせる人材の育成はこれからの課題です。極力、苦手分野を作らないようにして、幅広い業務に関わる経験を積むことが多能工化へと繋がるのではないかと考えています。

6月には、これまで経験したことのない業務にチャレンジしてみる「あじさい研修」も実施しています。

～今後の事業展望について～

一昨年（2012年）からは、鳥取の地域資源である「じんふうかく仁風閣」（明治40年に鳥取池田家の当主が建てた白亜の洋館）を活用した観光プロデュース事業を展開しています。鳥取県西部には、ゲゲゲの鬼太郎というキャラクターがあることから東部では女の子のキャ

ラクターをと思い立ち、「仁風閣」のイメージにあったオリジナルキャラクターの貴婦人四姉妹をモチーフとした「とっとり山の手物語」のコンセプトを作りました。大榎庵で食事やエステを楽しんで頂いたお客様には、電動三輪自転車の「シクロポリタン」で仁風閣まで周遊して鳥取を満喫して頂くプログラム構成であり、シクロポリタンを改良したオリジナルの「プリンセスキャリッジ」や昨今のゆるキャラ人気をヒントにした因幡の白兔のキャラクター「チャールズ君」も作り出し、お客様に日常を忘れて寛いで頂ける仕掛けにしています。

今後は、飲食業と観光業との相乗効果で更なる会社発展を目指し、女性のトータルコーディネート事業として展開して行きたいと考えています。



☆関連施策☆

・中国地域ニュービジネス大賞 特別賞
(一般社団法人中国地域ニュービジネス協議会)