

しずランチく社員食堂く

静岡石油 月2回オープン

る経営者にとって
お金以上に大切な
ものがある。「人
が一番大切。会社
の将来は人にかか
っています」。

【静岡】会社経営にとって一番大切なのは何なのか。SS業界だけでなく多くの業界で厳しい商環境のなか、お客さまから高い支持を得ている会社の経営者からなぜか共通して聞かれる言葉がある。

会社経営に一番大切なのは、お金ですか、土地ですか、建物ですか、有価証券ですか、過去から引き継いでいる資産ですか。もちろん会社を経営していくためには資金繰りが命とりになるのは間違いない。資金繰りの悪化でSS業界でも多くの会社が消えていった。大企業と異なると地場企業の経営は資金繰りとの戦いと言え換えることもできそう。でも会社の将来をしっかりと描いてい

心を込めて調理



まずは深刻度が増すばかりの超少子高齢化、人口減によってとくに現場のあるきつい仕事は絶望的と言っても過言ではないほど人手不足に陥っている。さらに新卒、中途でせっかく入社したにもかかわらずなせかすぐに辞めてしまう。人ほどんな会社で働きたいのか。やっぱり給料が良く、仕事が楽な会社、何でもかんでもお金ののでしょうか。実はそうではなさそう。社員、パート・アルバイトスタッフは経営者、幹部役員、会社から大切にされていると実感できると定着率が高くなると言われている。入社の動機はいろいろあるが、退職理由は職場環境次第。社員、パート・アルバイトスタッフがいかにいをもって働くことができる職場環境が大切のようだ。そこで注目してほしいのがコスモ系特約店、TOKAI販売店の静岡石油（本社静岡県静岡市駿河区下川原・赤井秀敏代表取締役社長）の取り組みだ。月2回「しずランチく社員食堂」をオープンしている。同社本社ショールームには最新式のキッチンスタジオを設置していることから、同社事務員の佐藤志穂さんを中心に約半年前から社員、パート・アルバイトスタッフに心のこもった昼食に腕を振るっている。そこに

社員は実感“会社から大切にされている”

心も満たされ充実した仕事に



おいしいランチでチームワークが強固に

は赤井社長の奥さんも一緒にキッチンに立つことによって、会社から大切にされていると社員、パート・アルバイトスタッフは実感しているのではないだろうか。

実は佐藤さんの入社後、特技が料理であることが分かり、静岡石油のミニコミ誌で2年にわたり「グルルッキングク」コーナーを担当。「おしくできたよ」「佐藤さんほどの人？」とお客さまが事務所を訪ねるなど毎回好評を得ていた。またクックパッドへの投稿でも上位にランクイン。生活関連部門Roomメンバで「2019年は何ができるか？」と議論した際、生まれたもの、それが「しずランチく社員食堂」だった。予想以上のクオリティーに誰も確信しました。

喜び、休みの社員や夜間勤務のアルバイトスタッフまでがランチだけのために会社に来るようになった。最近では輪が広がり協力業者の電気屋さん、大工さん、さらには仕入れ先やSSのお客さままでもがランチを食べにきたり、届けたりしている。佐藤さんは事務をこなしながら食生活アドバイザーや食品衛生責任者の資格も取得、静岡石油の収益事業として「次は食堂に挑戦してみたいです」と目を輝かせる。また赤井社長は「物を売るということだけでなく地域社会とのつながりを描いていきたい」と将来像を描く。20日のメニュー名は「大人様ランチ」。ハンバーグ、から揚げ（ゆずこししょう味）、ナポリタン、オムレツ、カニクリームコロッケ、子供の頃の夢が詰まったままで大人味に仕上がっている。ちゃんと国旗もたっていました。さらにミョウガの薬味がほどよく効いた瓜（とうがん）の冷製スープ。前日から食材の仕込みを行ったすべて手づくりである。心もお腹も満たされたランチを前にした社員、パート・アルバイトスタッフは笑顔を見ながら

本社ショールームに設置しているキッチンスタジオ

