

心を込めて調理



## 人を大切にした経営とは

**静岡石油**

## 月2回オーブン

【静岡】会社経営にとって一番大切なのはいったい何なのか。SS業界だけでも多くの業界で厳しい商環境のなか、お客様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、お金が価値ですか、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。大企業と異なって地場企業の経営は資金繰りとの戦いとも会社の将来をしっかりと描いてい

ます。まずは深刻度が増すばかりの超少子高齢化、人口減によってどこに現場のあるきつい仕事は絶望的と言つ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、中途でせつかり入社したにもかかわらずなぜかすぐに辞めてしまう。人はどんな会社で働き続けたいのか。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なのでしょうか。実は

そうではなさそうです。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ない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やりが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（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システム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

お金以上に大切なものが。「人が一番大切。会社の将来は人にかかりつけられています」。

# 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

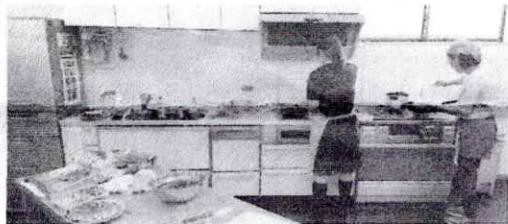


おいしいランチでチームワークが強固に

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かだろうか。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“グリックッキング”コーナーを担当。“おいしくできたよ”「佐藤さんはどの人？」とお客様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メンバード「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（社員食堂）」だった。予想以上のクオリティーに誰も

心もお腹も満たされました。心のこもったおいしいランチを前にした社員のうれしそうな笑顔を見て本物と確信しました。

が喜び、休みの社員や夜間勤務のアラ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サ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」と将来像を描く。また赤井社長は「物を売る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（ゆずこしょう味）、ナポリタン、オムレツ、カニクリーミコロッケ、子供の頃の夢が詰まつた今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



本社ショールームに設置しているキッチンシステム