



ある食堂にて

中小企業診断士／税理士 樋川 岳男

先日、都内での研修に合わせて、東京・丸の内内にオープンした「タニタ食堂」を訪問する機会を得た。当日朝8時30分から配布される整理券を入手しなければ利用できず、地方在住者には多少不便であったが、約500キロカロリーで塩分量約3グラムの野菜豊富で健康的な日替わり定食（800円）を美味しくいただいた。

この訪問で感じたことを幾つか記したい。

●ランチョン・テクニックによる 企業イメージの向上

食事をしながら相手と交渉する場合に、食事の美味しさや楽しい雰囲気が交渉にプラスの効果をもたらすというランチョン・テクニックと同等の効果が現れている。タニタ食堂で食事を楽しむことで、利用者の株式会社タニタという企業に対するイメージが向上するのである。

また、不慣れな自社が食堂の運営を行うのではなく、その道のプロである企業の飲食店開業・運営支援事業を活用することにより、本業への負担を軽減しつつ質の高い成功ノウハウを利用していることも、プラスの効果につながっている。

●社員の体質改善による 経営リスクの軽減と社会貢献

いくら貴重な戦力で優秀な社員であっても、健康を害してしまえば企業の経営に影響を及ぼす。特に中小企業はその影響の度合いが大きくなる。社員の健康も経営リスクの大きな要因の一つである。この観点から見ると、

社員食堂はただ食事を提供して社員の空腹を満たすだけのものではなく、体質改善や健康維持という重要な役割がある。

同時に、近隣のオフィスで働く人々に対してもこれらの役割を担うことにより、小さな規模ではあるが社会貢献にも寄与している。

●人財の活用

同社が著したレシピ本は、社員食堂を紹介するテレビ番組を見た出版社からの要望で実現した。これらのメニューで本社の食堂を切り盛りしているのは、総務部に所属する栄養士である。一栄養士である社員が考案したメニューが掲載されたレシピ本により、企業の収益向上のみならず、イメージの向上にも大きく貢献している。

企業の経営者や管理者は、在籍する人財の能力を適切に見極めているだろうか。また、これらの能力を十分に活用しているだろうか。履歴書には書かれていない能力や、入社後に取得した資格などの把握のためには、定期的な面談や日頃からのコミュニケーションが重要となる。「そんな時間があれば仕事をしてもらいたい。」という声は多いが、この無駄と考えてしまいがちな時間が企業の飛躍のきっかけになる可能性を秘めていると私は信じている。

人財一人ひとりの可能性をうまく引き出すことができれば、新しい事業へのヒントが現れてくるかもしれない。人財の最大限の活用は、経営者や管理職に課せられた永遠のテーマである。

協同組合開成総合研究所理事長