V-styles I
ヴィ・スタイルズ・アイ
社内報
鮮コーポレーション株式会社
2015年 5月号
No.173

今月の社内報【コンテンツ】

■ V-トピックス
・2015年度 第32期
経営方針発表 決起大会 特集
■ 本部 フレッシュニュース
■ 昇格人事
■ お客様の声
・社長へのハガキ＆アンケートより
・図書コーナー感想より

発行 鮮コーポレーション株式会社
本部企画室

広島県庄原市西本町 2-18-8 新興ビル 4F
Tel (0824)72-0135
Fax (0824)72-6738
◆ http://www.v-style.co.jp
◆ e-mail nisida@mocha.ocn.ne.jp

鮮コーポレーション 店舗情報

西田鮮魚店
庄原市西本町 2-19-1 TEL.0824-72-5246

すし鮮
●西条店
東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-431-3580
●呉店
呉市宝町 2-62 TEL.0823-32-3155
●三原学園通り店
三原市宮浦 5-3-5 TEL.0848-61-3561

すし辰
●緑井本店
広島市安佐南区緑井 5-20-27 TEL.082-831-3155
●可部店
広島市安佐北区可部 1-6-40 TEL.082-819-1580
●西風新都店
広島市安佐南区伴南 4-1-1 TEL.082-849-6866
●三次店
三次市南畑敷町 507-7 TEL.0824-62-6778

大将。
●西条店
東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-493-7298
●呉店
呉市宝町 2-63 TEL.0823-32-7298

もり御前
廿日市市地御前 5-19-14 TEL.0829-36-4832

すし辰 ゆめタウン廿日市店
6/11open

お客様に、おいしく・心地よく
お寿司を楽しんでいただく
お店です

4月14日(火) 経営方針発表決起大会

2015年度 第32期

経営方針

ひと手間かけて おいしく
ひと手間かけておいしそうに
ひと手間かけて 心地よく
お客様の笑顔でいっぱいの
お店を作ろう

第1部 経営方針発表

飲食店の基本のテーマ『おいしい おいしそう』を更なる実現を目指す経営方針の発表が、代表取締役 西田昌史よりありました。

これまでの鮮コーポレーションは、西田専務・川戸部長・先日退社された藤野常務が約20年かけて作ってくれました。これからの20年は、若いスタッフが力をつけて会社の成長を作っていき、それぞれが自分の人生をこの会社で作り上げていってくれるような会社にしたい。

そのためには、「おいしいこと」「おいしそうなこと」が原点で「おいしく」なければお客様は来ていただけません。

世の中には「安くて旨い」を求める人もいるが、鮮コーポレーションは「ちょっと高いかもしれないけどおいしいね」という価値を、商品でも、接客サービスでも、クレンリネスでもお客様に伝わる店を作っていきましょう。

この経営方針を実現するための行動指針を実践しましょう。

①お客様の 体にいい食材を 選ぼう
②お客様に 旬のもの・産地・おいしさを 伝えよう
③お客様の 目にとまる きれいな盛付けをしよう
④お客様に 熱いものは熱いうちに
冷たいものは 冷たいうちに 提供しよう
⑤お客様を 掃除の行き届いたお店で お迎えしよう

第2部 表彰や余興など

20年・10年・5年の【勤続表彰】、【クリンリネス優秀店舗賞】【改善提案賞】等の昨年度の取り組みにおける各賞が発表されました。 後日提出されたレポートの中から抜粋して紹介します。

10年勤続表彰のパートさん受賞のシーン

★勤続表彰20年 すし辰三次店 栗原 照美さん

今回、勤続20年表彰での記念品「沖縄旅行」は、私の心を読んで選んで下さって、最高のおもてなしを受けているように幸せいっぱいな気持ちです。

お客様の笑顔が一番、お客様を喜ばせることが一番と社長は仰って下さいました。私もお客様の気持ちを考えた感動レベルの接客を目指して頑張ります。

また、私は掃除をするのが大好きです。朝のホール掃除はネタの仕込み量が増えるごとに、どんどん削られていき、手抜き掃除をしないと間に合わなくなっています。今期の経営方針と行動指針でお客様を掃除の行き届いたお店でお迎えしようという項目を入れて下さったので、たくさん掃除をして心地良いお店にしたいです。

★勤続表彰10年 カルビ屋大福呉店 出羽副店長

今年は勤続10年表彰を頂き、また改善提案内容賞も頂きました。ありがとうございます。感謝の気持ちでいっぱいです。表彰されて改めて10年続けてこれたと感じました。

すし部門が主な会社の中で、焼肉部門しかやったことがない私にとって、これから先も、焼肉で頑張るしかないと考えています。

私は勉強が嫌いで、今まで感覚と経験でしか伝わらなかった事も多々ありますが、これから先は勉強していかないといけないなと感じています。改善提案賞で『モテ男グッズ』も頂きましたので、モテる様にも頑張っていきます。

★勤続表彰10年 すし辰緑井本店 村上 早緒利さん

社長のお話を聞いて「店の清掃の面で、まだまだできていない。もっとキレイになる！」と思う所はたくさんあると感じました。忙しさを理由にサボっていてはいけません。毎日の積み重ねです。

一人でやるのは大変だから一人一箇所だけでも毎日キレイにして帰る事を話し合ってみようと思いました。

勤続10年表彰されました！前の台の上は、ものすごく緊張して嫌でした。去年の決起大会では表彰が無くて、みんな悔しいと思ったので、今年は年間売上、利益目標達成賞で緑井本店が表彰されて本当に嬉しかったです。

★VIVIDベストプレーヤー賞

該当者の中から抜粋して紹介

BP賞の賞状は店長の想いを込められた文面でした

すし辰緑井本店 島津 昌平さん

今回も色々な表彰があり、その中でも名誉な「年間売上貢献利益目標達成賞」を受賞することができ、店長を壇上に立たせることができました。昨年度は皆で悔しい思いをしたので、これだけでも十分嬉しかったです。そして来年度は更に受賞数を増やさなければと思いました。

個人的には「VIVIDベストプレイヤー賞」をサプライズで表彰してもらい、ソーラン節で演目に出させて頂き、今までで一番記憶に残る決起大会になりました。

すし鮮西条店 木村 麻祐さん

今回初めて参加して社長のお話を聞かせて頂きました。来店して頂いたお客様に、また是非行きたいと思って頂けるような心に残る接客、食べたい、食べてみようかなと思って頂けるような商品説明この店だからできることというのは、まさに一番のアピールポイントです。これが他店には負けない強い所という社長のお話が印象に残っています。一人一人の目の前のお客様に満足して頂き、次回の来店につなげるためにも、しっかりアピールして、おもてなしていかなくてはいけないと思いました。

カルビ屋大福呉店 林 美琴さん

今回初めて決起大会に参加させて頂きました。西田社長のお話を聞き、私達はもっと頑張らないといけないと感じました。社員やパートさんからも、たくさんの刺激を受け、感謝の気持ちでいっぱいです。約10年のブランクの後、昨年3月から大福で働かせてもらい、色んな賞を頂いたことはすごく幸せです。来年も賞を頂けるよう私なりに出来ることをどんどんして、お店に貢献できるよう頑張ります。

西田鮮魚店 上妻 美佐子さん

一番驚いたのはベストプレイヤー賞を頂いたことでした。いつも、皆さんの足を引っ張っていないかと思っていたので、とても意外でした。スタッフの皆さんのおかげです。ありがとうございました。

その一方で、昨年売上目標や利益目標を達成できなくて悔しい思いでした。この悔しさを皆で共有し、また明日から頑張ろうと気持ちが一つになったと思っています。懇親会はたくさんの演出もあり、退屈させない素晴らしいものでした。

★年間売上・利益目標達成賞の

該当店の中から抜粋して紹介
今年度の取り組みは!?

すし辰 西風新都店 土井店長

社長が仰られた「美味しいこと」という言葉が一番頭に残っています。美味しい事には色々な要素があると思いますが、これも社長より分かりやすく提示された部分

①価値を感じてもらう
②おすすめの言葉美味しい食べ方

の二点と、経営方針・行動指針をもっと分かりやすく店に落とし込んで実践していきます。

店長としての仕事は、経営理念・経営方針をいから店に落とし込めるかが重要だと思いますので、西風新都店ではあとひと月ほどですがよく考えて取り組みの引き継ぎもスムーズに行うように工夫していきます。

すし辰 可部店 山本店長

予算策定委員会で出た「ひと手間」というキャッチフレーズはとても良いと感じ、スタッフと共通用語で話す光景が目に浮かびました。「ひと手間かけてる?」「もっと出来る事はない?」と言った様に実際に行動に移していくことで、お客様の満足、喜びにつながると確信が持てました。接客でも「ひと手間」かけて商品知識や美味しさを伝えることで食べられた時の美味しさは倍増するだろうし、実際に美味しかったら「また食べよう」「またあのスタッフに聞いてみよう」とお客様との信頼関係も生まれてくる。また社長のお話にあった「ちょっと高いけど美味しい」から「また行きたい」に繋げられるように価値のある商品を提供し続け、おいしいおいしそうを追求していきます。

★節分・鰻販売賞の発表では、まさかの…
フレディ・マーキュリー登場!