

人は輝く為に、生きていく 159

ピンチの中で、試行錯誤している時、スタッフはイキイキ輝く。

文・イラスト

中谷彰宏

text & illustration by Akihiro Nakatani

今、飲食業が大変だけど、イキイキ
しています。

ホテルやレストランで、ビュッフェ
が延期の状態になっています。

ビュッフェは、飲食業にとって稼ぎ
頭になっていました。

スタッフの数を削減できる。
「ストロベリーフェア」を開けば、黙っ
ていても行列ができる、という状態が
続きました。

ビュッフェは、料理が来るまでの時
間を節約できるので、僕も大好きでし
た。

ホテルの総支配人との会食も、ビュッ
フェ店で行っていました。

今、あらゆるホテル・レストランが、
新しい形を模索しています。

ビュッフェでは、トップ集団のプリ
ンスホテルでも、新しいスタイルを模
索しています。

グランドプリンスホテル新高輪「ス



ロープサイドダイナーザクロ」や東京
プリンスホテルの「ブッフエダイニン
グポルト」では、ワゴンでお客様の席
を回って、選んでいただくというスタ
イルになりました。

印象的なのは、「ザクロ」と「ポルト」、
それぞれスタイルが工夫されていて、
違うことです。

グループホテル全体ではなく、各レ
ストランで、「こうしたらいいんじゃない
か」という仕組みを、自粛期間中に
模索していたということでした。

あるベテランスタッフは、自粛の前
に、こんなことを残念がっていました。

「今の若いスタッフは、かわいそうで
す。入社した時から、ビュッフェスタ
イルだったので、オーダーテークも、
料理の説明もできなくなってしまっ
ています」

プリンスホテルグループは、ビュッ
フェを完成させました。

あまりに完成させすぎたことで、後
に続くスタッフが、完成形に甘んじて
しまうことが起こったのかもしれない
ん。

そんな中で、自粛は、新人にもベテ
ランにも、両方に「一から作る喜び」
を思い出させてくれました。

かつて、ビュッフェスタイルを生み
出した時も、多くの試行錯誤があっ
たはずで

以前よりも、お客様との会話が、圧

倒的に増えました。

「ポルト」からの帰り際に、「この仕
組みを取り入れて間もないので、もっ
とこんなふうにしたら良いというのが
あったら、どんどん教えてください」と、
若いスタッフが話しかけてくれました。
前にも増して、スタッフがイキイキ
しています。

話下手の多い厨房スタッフが、お客
様のテーブルを回っ
て、料理の説明をカ
ミながら説明する姿
も、好感が持てます。

ピンチになるから
元気がなくなるので
はありません。

ピンチになること
で、人はイキイキす
るのです。

Profile

1959年生まれ。主な著作に『哲学の話』『チャンスをつかめる人のビジネスマナー』『迷った時、「答え」は歴史の中にある。』他、1000冊を超す。【中谷塾】で講演活動を行う。2020年オンライン中谷塾【中谷庵】を開始。
詳しくは、HPで。<https://an-web.com/>

