

人は輝く為に、生きていく 186

スタッフが楽しそうに働くお店は、繁盛する。

文・イラスト

中谷彰宏

text & illustration by Akihiro Nakatani

繁 盛しているお店の共通点は「働いている人が、楽しそう」ということです。

「お客さんが、楽しそう」ではないところが、面白い。

お客さんの楽しさは、働いている人の楽しさを、越えることはありません。働いている人が、楽しくなければ、お客さんを楽しませることは、できないのです。

一生懸命仕事をしているけれど、あまりに真面目過ぎて、悲壮感が漂ってくると、お客さんとしても、しんどくなります。

博報堂の後輩の天才企画マン・小西利行さんが、プロデュースした『挽肉と米』に行ってきました。

小西さんは「面接の達人」を読んで

博報堂に入社したが、ちょうど入れかわりで僕が独立したタイミングだった。

『挽肉と米』のメニューは、ハンバーグのみ。種類も1種類。

薬味が、右手に6種、左手に

2種、引き出しに3種入っている。同じ料金で、90グラムのハンバーグを3個までオーダーできる。

コシヒカリのご飯も、おかわり自由。生卵が1個まで無料。

朝の時点で整理券が売り切れる盛況。オープンしたての京都店に行った。こちらも、オープンしたてなのに、整理券が即完売。

たしかに、おいしい。ハンバーグを2個追加して、合計5個。都合450グラム。ステーキの450グラムより、ハンバーグの450グラムのほうが、重はず。なのに、食後の感覚は重くない。

ご飯は、おかわりをする前に、おかわりを聞いてくれて、結局、4杯。

おいしい。それよりも、スタッフが、とても楽しそうに働いている。

食べ物の味は、スタッフが楽しそうに働く姿が、出汁になっている。

繁盛しているお店は、お客さんも、感じがいい。

働いている人も、食べている人も、どちらも若者。

待っている若者が「どうぞ、座ってください」と声をかけてくれた。

坂口健太郎ばりの感じの良さ。感じのいいスタッフが、感じのいいお客様を引き寄せている。

さつそく、小西さんにメールした。「おいしい。それ以上に、スタッフが楽しそうに働いているのがすごい」。

小西さんから、メールが来た。

「『楽しそう』と言ってもらえるのが、一番嬉しい」

繁盛するから、楽しそうに働くのではありません。楽しそうに働いているから、繁盛しているのです。リーダーの仕事は、いかに楽しそうに働いてもらえるか、世界観をつくることなのです。

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/>

