

人は輝く為に、生きていく 196

「飲食業未経験者」のいるお店が、繁盛する。

文・イラスト

中谷彰宏

text & illustration by Akihiro Nakatani

「スタッフを集めるには、どうしたら良いですか」と飲食店の経営者に相談されました。

人手不足は、全ての業界の課題です。スタッフを募集する時の落とし穴は、飲食業経験者を探してしまうことです。飲食業経験者は、即戦力になる反面、前職の悪い習慣を覚えているが故に、それを実行してしまうのがデメリットです。

「前は、こうしていた」という頭があるため、一から教えるより、面倒なことになります。新しい発想も、出にくくなります。

未来のスタッフは、他業種にいます。今、飲食業界に、他業種から入ってくる人が経営者も含めて大勢います。



他業種の人材に対して、経営者は、つい「飲食に關しては、素人」と見下してしまいがちです。これは、飲食業界だけではありません。他業種から入ってくる人は、飲食業界への先入観がない分、新たな発想で、突破口を見つかることもできます。

経験者も、未経験者も、メリットとデメリットがあります。圧倒的に、未経験者の中に、ポテンシャルが隠れています。

「第一志望」の人は、意外に長続きしない

他業種の人の中には、他の業種を第一志望にしていたけど、受からなかったため、しぶしぶ飲食業界に入ってきたという人もいます。

飲食業界に憧れて入ってきた人は、意外に長続きしないことがあります。ドラマで、飲食業界のイメージを固めすぎていて、「思っていたのと違う」と辞めるのです。それに対し、仕方なく来た人は、最初の期待値が低い分、長続きすることもあります。

例えば、スポーツ選手のセカンドライフがなかなか見つからないことが、スポーツ業界で課題になっています。スポーツ選手は、飲食店の大きな人材

となり得ます。飲食業で求められるのは、食に対する専門知識よりも、サービス精神です。

サービス精神とは、チームワークのことです。お客様とのチームワークは、サービス精神になります。スタッフ同士のサービス精神は、チームワークになります。スポーツ経験者は、チームワークを叩き込まれているので、それは飲食業界でも、活かせる。

一人を採用すると、後はその人の人脈で広がっていきます。他業種の人材に、リスペクトを持つことが大事です。

中谷彰宏
公式 Instagram

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/>