

(日刊建設通信新聞社 掲載許諾済み)



利用率向上で交流活発化

佐藤渡辺東京営業所が食堂リニューアル

佐藤渡辺は、東京都江戸川区の東京営業所の建て替えに伴い、寄宿舎スペースに設けている食堂の体制を一新した。従来は食事込みの条件でやってくる冬季の応援要員以外の利用率が低く、管理費に見合った価値のある施設とは言い難い状況だったが、職員へのアンケートに基づいて不満点を見直したことで、利用率が大幅に上昇。それに伴い、職員間のコミュニケーションも活発化し、営業所の結束を高める効果も現れ

ている。

同営業所の職員を対象に実施した食堂の利用についてのアンケートでは、味や量に対する不満が挙げられたほか、価格設定も積極的な利用を阻害する要因となっていることが判明した。

これらの改善を主眼に、衛生面の確保も加えて業者選定を進め、食器など什器の無料貸与などの好条件を提示したサンコー食品に新たな食堂の運営を委託。いまでは寄



さまざまな話題で盛り上がる交流の場に生まれ変わった



味・量に加え、彩りも豊かな食事を日々提供

アンケート結果から味、価格設定を改善

宿舎に居住する職員の9割以上が食堂を利用するようになった。

現在、食堂を切り盛りするスタッフは住

み込みで、月曜日から土曜日まで朝食と夕食を提供している。献立はサンコー食品が作成した建設業向けのもので、食材は毎日

新鮮なものを納入している。季節感や彩りなどをバランス良く取り入れ、かつ同じ食材・味付け、調理法などが重ならないよう飽きの来ないバリエーションに富んだ内容となっており、利用者からは好評を得ている。加えて、利用率を下げている大きな要因である価格については、従来の3食1,400円から1,170円に低下。アンケートでは1,300円未満なら利用したいという声が集まっていたが、それをさらに下回る金額を実現した。

食堂の利用率が向上したことで、職員間のコミュニケーションが活発になり営業所の結束に好影響を与えている。さらに、甲賀隆文所長は「朝食時に顔を合わせることで、体調を確認できるようになったことも大きい」とメリットを指摘した。

