



ハピネス新聞

7月号

皆さまこんにちは。7月は石巻店で衛生検査があります。年2回行われているのですがかなり厳しく『こんな所までチェックするのか?』と疑問に思うことも多々ありますが、回を重ねるごとに店が奇麗になっていくのは確かです。食に携わっている私たちの仕事はお客様の命を預かっているのも同然、との意識を忘れずに手洗いや食品管理等、マニュアルに沿って行いましょう!! まき

志摩部長より

従業員の皆様お疲れ様です。6月度もあと僅かになりました。振り返れば8年前の6月26日土曜日に石巻店がグランドオープンしました。最初はお客様が来てくれるか不安で開店時間は身の震えるような思いでした。グランドオープンは以前勤めていた会社で何度も担当はしていましたが不安の感じ方は全く別物でちゃんと料理が遅れなく作れるかとか接客がちゃんとできるかとか来店の心配よりはオペレーションの心配がほとんどでした。これは看板がお客様を来店させるというようなネームバリューが前提であった為だったでしょう。名も知れないお店を立ち上げお客様に来店して頂く事の難しさを痛感しながらの営業を思い出します。これは富谷店の開店時 まきいしの開店時 長町店の開店時 めのかの開店時 すべてのお店で感じました。時は流れ8年経った今はどうなのか気持ちは変わらないものですが8年前とは違った意味でお客様への感謝を持ち9年目に向わなくてはならないと考えます。少なからず8年前よりはすべてにおいてスキルアップしたお店(ディーズ・ハピネス)をお客様にお見せしなくてはならない事。毎日おなじことの繰り返しではあるがゆえに繰り返しの中に心を入れて行う事、これはお客様を常に考える事がスキルアップの一步になるのではないのでしょうか。時間は止まることなく進んでいきます。新たな9年目を進むためにも行動の意味を考えてお客様にお・も・て・な・し・していきましょう。

以上 志摩 由元

堂園博之さんより

みなさまお疲れ様です。昨年10月よりディーズ・ハピネスあすと長町店で働かせていただいている、堂園(どうぞの)博之と申します。よろしくお願ひします。昨年9月にDーズ・ハピネスS部長より「暇なんだから、長町店で働けよ」とTELを頂き、10月にはあすと長町店で働いてました。4年間のブランクがあり不安でしたがケータリングのヘルプやシルクドソレイユなど色々な事を経験させて頂き凄く勉強になりました。またこの場所に戻って来るチャンスをくださったS部長に感謝し ディーズ・ハピネスあすと長町店の全員と共に成長していきたいと思ひます。

編集後記

じめっとした天気が続いています。

この時期は、関節痛や喘息など持病のある方は体調を崩しやすいので気を付けてください。

まき

