



東京八丁堀通信

第3号
平成27年7月

(株)NCCマシナリー 電話：03-6280-3475 F A X：03-3555-7530

■■■このFAXは、私とご縁のあった方に差し上げているFAX通信誌です。■■■

◆人気なのには理由があります◆

こんにちは。NCCマシナリーの大河原です。八丁堀通信第3号をお送りいたします。このコラムは私とご縁のあった方に差し上げる個人通信です。お時間の有るときお読み頂ければ嬉しいです。

当事務所がある八丁堀は、目と鼻の先に築地があります。築地というと「寿司」が目には浮かびますが、私が行くのはもっぱら、回る寿司なんです(爆 今や海外有名な回転寿司。皿の裏にはICタグチップが貼られていてリアルタイムな在庫管理がなされているのは有名ですね。

でも汁物や茶碗蒸しの容器にはタグが着いていません。ご存じでしたか？

私も、どのようにして配膳管理しているか不思議でしたが、どうも、ネタ名が書いて有る“区切り皿”を置きその後の皿位置を把握し、一回転後にキッチンからの出口センサーで、その有無を確認している様です。試してみたくて、汁物は一度引き上げて違う場所へ戻すとシステム上エラーになるかなあ、でも一生懸命やっている社員のことを思うと、できないですねえ。

また、カウンターで食事をしているとお隣の方が先に退席する事は良く有ります。

アルバイトとはいえ、客の見ている前でのテーブル片付けや清掃を手際よく、丁寧に作業する様子に感心します。皿の回収も出来るだけ音を立てずにトレイに素早く、綺麗に並べて整理し、テーブルを濡れ布巾でサッと拭き上げます。奥の箸箱の下は拭かないのかなあ、と思っていたら、次のスタッフがやってきて再び仕上げ拭き。テーブルの上に置いてある箱物は全部持ち上げ拭いていました。そして箸の数やガリの量もその時チェックしているんですね。とても手際よく気持ちよく作業しています。一人一人が自分の役割をきちんと果たし、次の人につないでいます。会社の業績も基本はこのような日常のささいな仕事の積み重ねでできていると強く感じました。機械清掃も全く同じですね・機械も、回転寿司のお客様同様、その時々大ききや状況が違いますが基本は同じです。事前の作業段取り確認と道具の準備をきちんといつも通りやる事が機械に影響し、生産に影響し、業績に影響すると思います。たんとと清掃を丁寧にやることを今日もやっていきます。

◆発行者コラム◆

今月の良書紹介は「外資系エグゼクティブの逆転思考マネジメント」櫻田毅著 ぱる出版 です。「私も経営者のはしくれ(爆)ですので、ビジネス書はけっこう目を通します。本書は今までの管理思考に慣れきたアタマには衝撃的な逆転思考を教えてください。外資系かどうか別にして、確かにそうだなと思うことが多く、これからはこんな風に経営していきたいと思いました。

■本FAXを今後送信希望されない方は、大変お手数ですが、そのままご返信くださいますようお願いいたします。■

【発行者プロフィール】

- ◆大河原 勇 (おおかわら いさむ) A型
- ◆誕生日:昭和39年10月10日(東京オリンピック開会式の日です。)
- ◆出身地:福島県郡山市

- ◆経歴:大手鉄鋼メーカー在職中、鉄鋼短大にて電気・電子工学を学ぶ。復帰後は金型設計製作に従事。2001年独立NCC創業。
- ◆打ち込んできたもの:物作り一筋
- ◆モットー:自分もよし他人もよし

