

新法人会員紹介

「食の東急」で知られる東急ホテル。「料理とサービスは一体」とお考えのもと、所属する多くのスタッフがレストランサービス技能検定を受検しています。今回はグループ内でも特に人材育成に力を入れる名古屋東急ホテル 細井支配人より、企業としての取り組みとその概要についてお話いただきました。

名古屋東急ホテル 食堂支配人 細井 博之様 (ほそい ひろゆき)

東急ホテルズでは 2020 年東京五輪、そしてさらにその先に向けた成長を掲げ、「働きやすく」「働きがいのある」「働き続けられる」職場風土づくりを進めています。

ホテルサービスの基本でもある料飲部門においては、以前より掲げてきた「食の東急」を名実ともに示すためにも、ホテルブランドのレストランは「世界基準のホテルの顔」に、エクセルやREIブランドホテルは「夜の賑わいを顔に持つホテル」を目指しています。

現在キャリアアップ支援として「人材育成マスタープラン」を開示し、キャリアパスの見える化を進め、将来マネジメント職、エキスパート職への選択など、ホテルの財産でもある技術力や専門性の評価も反映する仕組となりました。また新たに技能手当制度を設け、語学、レストランサービス技能検定 1 級、2 級、ソムリエ、バーテンダー等 24 資格を認定、チャレンジとモチベーションアップに繋がっています。

その他グローバル人材の育成として「コーネルサマースクール参加」、「フランス料理留学実施」など世界基準、グローバル対応ができる人材、東急の伝統を受け継ぐ 10 年後、20 年後の人材育成も視野に入れていきます。

合わせて女性活躍推進の一環として女性が働きがいを感じる職場環境作りのため、講演会の実施、職場で輝いている女性を社内報で紹介、女性従業員同士が悩みや意見が共有できるネットワーク作りもスタートしています。

今回、ホテルズ全社的な料飲サービスの底上げとして全国で多くのスタッフがレストランサービス技能検定受験に挑戦、幸運にも2名の1級合格者を出した名古屋東急ホテルでは、「食の東急」の名声の実現に向け牽引役も担う気概で、前島総料理長と共に「継承」「創造」をモットーに人材育成を進めています。またサービスパーソンの育成にも「温故知新」をベースに、良き伝統と次世代を見据えたクリエイティブなサービスパフォーマンスを体現していくプロ集団を目指してまいります。

東京五輪を控え、いよいよ世界の晴れ舞台でサービスの真価が問われる日も間近となり、日々気が引き締まる思いです。最後に御協会の益々のご発展を心よりお祈り申し上げます。

東急ホテルズ 平成 29 年度レストランサービス技能検定合格者実績
1 級 2 名 2 級 38 名 3 級 39 名 合計 79 名



前島総料理長



新会員のご紹介 (敬称略)

【法人会員】

野口観光マネジメント株式会社
株式会社モアレリゾート
ルポンドシエル株式会社

【個人会員】

菅原 邦夫
寺島 信広
茨田 真史
仙波 鉄男
柿沼 全宏
久保田浩章
森 雄大
岡山 寛

井出 雄太
石井 俊
長谷部志保
濱野 利成
石田 大貴
田島 天葉
大塚 克恵
神田美智代

千原 優美
泉 武徳
本間 安玲
小倉 諒祐
藤原 雄一
森 啓介
巽 真利恵
濱島伊公子

石川 正江
津山 渡
大竹 恭弘
小野田 康
平松 寛高
山本 翼
荒谷 明
村上 知子