

『ありがとうで溢れるお店を目指して』

お疲れ様です！2020年も一ヶ月があっという間に過ぎ去り2月を迎えました！まずは亀どん、一路、一頂の皆予算達成おめでとうございます！！こでどんもあと一歩でした！惜しかった。2月は全店達成目指したいですね！

さて2月に入り、本日立春を迎えました。暦では今日から春ということになります。春と言えば出逢いと別れの季節です。何年も一緒に働いてきた仲間の卒業はやはり淋しいものです。「もっと一緒に働きたかった。」ついそう思ってしまいます。しかし淋しさばかりに浸ってもいられません！

春になるとお店には新人のスタッフも訪れ、お客様も異動や新生活などから一見様の来店ももいращやるからです。新しく出会うことになるスタッフやお客様が、卒業していくメンバーが作り上げたお店で楽しそうに働いたり、飲食している姿を見てもらう方が、卒業していくスタッフがお店にまた来てくれた時、ここで働いていたんだと胸を張れるのではないのでしょうか。

だからこそ様々なことを経験させてもらい、更に強くなろうと思わせてもらえた卒業生の皆へは、出逢いと思い出に感謝し「本当にありがとう」と言いたいです。

僕は「ありがとう」という言葉が大好きです。

元々居酒屋で働くことが大好きになったのも、最初は叱られてばかりだったオペレーションやサービスも、徐々にできるようになってきた時お客様から笑顔で言われた「まっちゃんありがとう！」って名前を呼んで褒めてもらえたひと言がとても嬉しかったからです。

自分のお客様に対してやった分だけ、「ありがとう」が返ってくる。これが嬉しすぎて僕はホールでのサービスにはまってしまいました。アルバイトの時はカクテルが居酒屋でも流行っていたこともあり、皆で常連様の名前がついたオリジナルカクテルを作りまわったり、お客様の好みのお酒の情報をしたら店長に頼んで仕入れてもらい次の予約の時にウェルカムシートと共に「入れておきました！」とボトルのお酒をテーブルに置いて置いたりしました。

従業員同士でも誕生日にはサプライズでスタッフ全員集まってお祝いしたり、当人がバイト休みの日だったら仕事終わりの真夜中にケーキをもって家にまで押しかけたりしてバースデーソングを歌ったりしました。

初めの動機は「ありがとう」って言ってもらいたかっただけの、若干不純な物だったかもしれませんが、やっていくうちに喜んでいる相手の顔を見るのが単純にうれしくなっていたんですね。

僕たちが今やっているお店は、ありがたいことに毎日沢山の皆様や業者様、そしてスタッフがいます。このお店に関わってくれる全ての人の笑顔が集まる場所であったなら

本当に最幸だと思います。

どうやったらそれができるのか、そのヒントが「ありがとう」にあると思うのです。

言ってもらいたいからやるのでは多分ダメです。 ありがとうの押し売りは逆の効果を生みます。僕も苦い経験あります（笑）

そうじゃなくて、まずは自分が相手だったら心からありがとうと言えるのかを常に想像して行動してみて欲しいのです。言ってもらえなくてもそれはそれで良くて、きっとそれはタイミングじゃなかったのだと思います。 人それぞれタイミングがありますから、今度は相手のタイミングを想像して同じことをやってみるのです。

そうやっていくうちに、かゆい所に手が届く天才になるのだと思います。

これは、対お客様だけでなく、スタッフ同士、業者様にもやって欲しいです。

例えばお店の前にあるごみ箱が自分たちでも触りたくないほど汚れていたらどうでしょう？

自分たちでも触りたくないものを業者様に触らせて、毎日重かったり、時には臭いのきついゴミを運んでくれている業者様が「ありがとう」と言ってもらえるのでしょうか？

仕事だから仕方がないじゃん！ではないんです。

心の状態が関わる人への「ありがとう」の状態になっていることが大切です。人の言葉と意思の力というものは本当に偉大で、使った言葉と意思の状態に現実もなるのです。

「関わってくれている全ての人が喜んでいて自分も嬉しい。」

こんな事を思い、思われる空間づくりをこれから皆で作りに上げていきましょう！

最後にご報告ですが、

今月2月21日 つけ麺一合が大衆バルCocoroの場所にリニューアルオープンします。メニューはこれまでの一路、一頂にある濃厚、スタンダードなど定番の他に「濃厚ウニクリームつけ麺」などが登場します。そして一合のオープンに向け新しいスタッフも現在既存店にて研修を受けてくれています。

このお店が新たに沢山の「ありがとう」を発信してくれる場所になることを心より望んでいます。

「みんな、いつもありがとう！」

2020. 2. 6 松岡 保浩