

関西経営者列伝

風 吹

地道に良い店を作り続ける

【最終章】

高橋淳 社長

業態・地域人材

「高付加価値な食へ放題焼き肉店を中心に多店舗展開するワン・ダイニング(大阪府西区)の高橋淳社長(58)は、平成20年10月の社長就任後、25年に九州、30年には関東へと進出した。これと並行して同社は海外で教育施設の建設

にも取り組んでいる。ともに「カギとなるのは人材だ」国際交流団体と連携し、ワン・ダイニングはカンボジアで、食肉小売りのダイリキはラオスで、21年から学校や幼稚園の建設支援を始めた。税引き前利益の1%を使い、現地の予算に応じて資金を拠出する仕組みです。カンボジアでは一定の成果が得られ、ベトナムで同様の取り組みを始めました。一つ一つの取り組みは、社会貢献活動の一環ですが、同時に人

材確保という側面もあります。実はワン・ダイニングには約250人のベトナム人アルバイトがいますが、うち3人を1年程度に社員に登用しました。将来的にはベトナム市場への進出も計画しています。現地で事業を展開する際、中核となるのはベトナム社員です。現地で学校建設支援をきっかけに、わが社で勤務することになり、思ってくれば、外国人材もより強い帰属意識をもつてくれるでしょう。

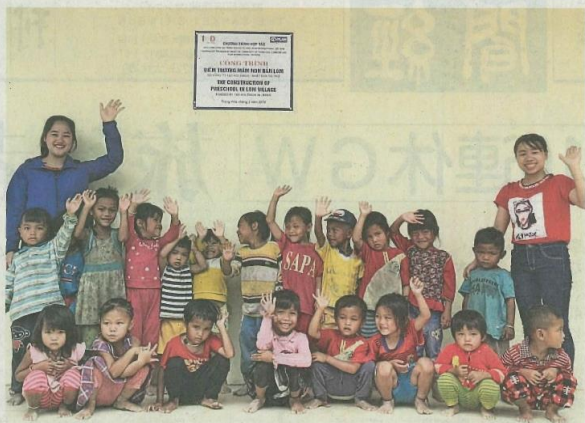
人材戦略で最も重要なのは採用だと考えています。わが社は社員の半数以上がアルバイトからの採用です。アルバイトの採用段階から、目標達成や自身の成長など意識の高い人材を、現職のアルバイトが紹介する仕組みで、優れた人材を集め、育成しています。

「同社は中期経営計画で、人材戦略のほか地域戦略、業態戦略の3点を、成長の柱に据えた」

効率化を進める 持ち株会社設立

「28年10月には外食業のワン・ダイニングと、食肉小売のダイリキを傘下に置く持ち株会社「1&Dホールディングス」を設立し、3社の社長に就任した。グループ経営の効率化を狙った」

次回からイチネンホールディングス 黒田雅史社長 5月10日掲載



①オフィスの一角で、社員と談笑するワン・ダイニングの高橋淳社長(左)。人材戦略には常に心を配っている。②ワン・ダイニングの支援でベトナムに開設された幼稚園の園児ら(2019年3月、ベトナム・ミンホア郡(提供写真))



地域戦略では、一定のエリアに集中し進出した九州地区では、現在、福岡、北九州市を中心に13店舗を展開しています。そして30年には関東第1号店となる「ワンカルビ」花小金井店を東京都小平市にオープンしました。

今後、関東では東は武蔵野、西は八王子、南は藤沢、北は所沢という十字形のエリアに集中的に出店します。経営資源を集中的に投下することで、当該地域での優先的な地位を固める狙いがあります。

創業家で義父の高橋健次会長から、本当にたかくさんのことを学びました。中でも一規模より価値を誇る会社」という創業時からの経営理念は、持ち株会社化を果たしてから一切、変わっていません。

経営環境や世の中の変化に対応しつつ、一店一店、良い店を作り続ける。この基本に忠実だったからこそ、わが社は外食と小売りを合わせて約1800店舗を抱えるグループに成長したのだと思います。これからも勇気を持って、新たな挑戦を続けていきたいと思います。

文・黒川信雄 / 写真・恵守乾