

105年の歴史という蓄積されたノウハウによって 「日本シェフネット」を設立

株式会社スギハラサービスクリエイツ
経営企画室長 杉原 憲喜氏

ホテルやレストラン、会館、大使館などへ配膳サービスの人材紹介事業を中心に創立105年(創業1907年)を迎えるスギハラグループでは昨秋、料理人の新たな組織体制を確立するために「日本シェフネット」をスタートした。長くこの業界に関わることで見えてきた課題を的確に捉えたこの組織について(株)スギハラサービスクリエイツの経営企画室長の杉原憲喜氏に聞いた。

□もともと配膳スタッフの紹介・派遣業を主事業としてきた御社が、日本シェフネットを発足した背景について教えてください。

私どもは、プロの接客スタッフを人材紹介、派遣することで、この業界に長らく貢献してまいりましたが、最近では接客スタッフだけでなくシェフやキッチンスタッフの人材紹介、派遣ニーズも増えています。これまでは、同職種の採用に関してはシェフの師弟関係や人脈による採用が主で、ホールと調理を別に管理するという仕組みが多かったのですが、そこに変化が起きており、シェフを採用したいというニーズも増えてきました。そこで、シェフの組織を作ることでそういった人材ニーズが発生した際にすぐに対応できるようにしようというものです。

□しかし、その採用形態の変化の背景にはネットワークだけでは解決できない課題があったからではないでしょうか？

その通りです。その背景には日本の経済動向とともに、効率性や利益率を厳しく求められるようになりシェフが求められる要件も変わってきたことを意味していると感じています。料理人としての技術だけでなく、マネ

ジメントの能力が必須になっていると
言うことです。

□ですが、シェフやキッチンスタッフの方の多くにとって、その求められている能力をどれだけ持っているかということをはなかな説明することが難しいのではないのでしょうか？

はい。シェフやキッチンスタッフの中にはご自身の実力を上手にアピールすることが得意でない方が少なくありません。そこで、私たちが独自の評価基準を設けることにしました。それによって紹介の際のマッチングもより確かなものになりますし、その方ご自身においても自身のレベルが明確になり、どんな能力が強みで、一方でさらに身につけるべき能力が何であるのかなど明確になります。

□採用側と採用される側双方の課題を的確に捉えた組織体制ですね。具体的にはこの「日本シェフネット」にどのように登録をするのでしょうか？

大きく分けて二つの会員組織があります。就職希望の方を対象とした「就職・転職・再就職会員」とシェフ・料理人と人事といった事業関係の方を対象とした「Salon de Chef会員」です。「Salon de Chef会員」の方には弊社の人材紹介サービスの他に、



杉原 憲喜氏

日本シェフネットの事業内容
①人材紹介事業および人材派遣事業

②料理研究開発

③料理のメニュー開発

④料理技術指導作業改善指導などコンサルティング

⑤食材・料理の安全管理、衛生管理の向上

⑥教室開設、食文化研究開発、食品の開発および販売

⑦「job college」制度の導入

講師派遣、情報交換会、食味会などのサービスも提供致します。

就職・転職の需給サービスや中途採用については常時行なっています。新卒・第二新卒の方は弊社で春(4月)秋(10月)の定時採用を行っています。その中にJob Collegeプログラムを今秋からスタート致します。

主に第二新卒の方でホテルレストランへの就職を希望される方を対象とした就労支援プログラムです。弊社で採用した上、弊社または弊社の取引先での勤務を通じて経験を積んでいただきます。

働きながらブラッシュアップして仕事力を身につけて良い就職へと結びつける「仕事塾」とも言えます。

皆さまのお役にたてるよう進めてまいります。

日本シェフネット <http://nippon-chefnet.com>