

株式会社ワン・ダイニング

会社概要: 昭和40年に創業。平成20年から現在名。本社は大阪市西区。

現在、関西を中心に焼肉やしゃぶしゃぶレストランを全132店舗運営。

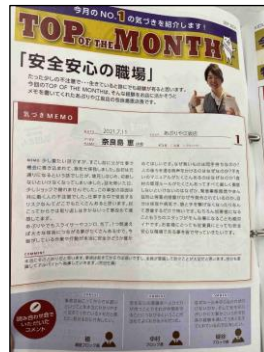
<https://www.1dining.co.jp/>

<取組内容>

- ◆令和2年以降、府内の全59店舗で大阪版食の安全安心認証を取得。6か月毎に外部機関による食材や厨房、従業員の衛生検査、3か月毎に本部担当者が各店舗の巡回確認を実施。
- ◆清掃・衛生管理の専門スタッフ「Safety first」を各店舗に配置し、同職員が中心となり、定期的な店内の消毒、換気、従業員の体調管理・衛生管理の徹底に取り組んでいる。
- ◆アルバイトスタッフが日常業務で気づいたことを「気づきメモ」に記入し(月約2万枚)、店内掲示や幹部で共有し、優秀な内容は表彰を行う「気づきプログラム」を実施し、人材育成や業務改善を図っている。また、外国人や障がい者等、多様性のある人材の雇用を推進しており、分かりやすい衛生マニュアルを独自に作成し、従業員の特性にあわせた衛生教育を実施。
- ◆食物アレルギー情報の一覧表を作成し、来店客にアレルギーの有無を確認しないと注文できないシステムを構築して事故防止を図っている。



専門スタッフ「Safety first」



優秀な気づきメモの紹介
(気づき通信)



外国人や障がい者に分かりやすい独自の衛生マニュアル

