

ホテルスタッフ用カフェをリニューアルし デザイナーズ カフェ「i-ne C@fe」へ

グランドハイアット 東京が10周年を機に、従業員満足度向上に向けたさまざまな施策を行なっている。その一つ、一見どこかのカフェと見間違えるようなホテルスタッフ用カフェが特徴的だ。



新しくなったホテルスタッフ用カフェ。コミュニケーションがとりやすいようにと考えられた大テーブルが設置されている



座り心地とデザイン性に優れたデザイナーズチェアを使用

グランド ハイアット 東京が同ホテル10周年を記念した取り組みとして、社外向けだけでなく社内に向けてもさまざまな取り組みを開始している。

この度9月25日にリニューアルされたホテルスタッフ用カフェ「i-ne C@fe」もその一つだ。コミュニケーションや憩いの場であるホテルスタッフ用カフェをより快適な環境に整えることでスタッフの満足度を高め、その先にある顧客満足度につなげようというもの。

デザインは、同ホテルの日本料理「旬房」や江戸前寿司「六緑」をはじめ、グランドチャペル、神殿、NAGOMI スパアンドフィットネスを手掛けた(株)スーパーポテトから独立した、谷山直義氏が代表を務めるNAO Taniyama & Associatesが担当。ゲストもスタッフもインターナショナルな六本木という立地を意識し、海外のお洒落な倉庫風カフェをイメージしたシンプルで木の温もりを感じるデザインとなっている。

また、インテリアにはヤコブセンのアントチェアやイームズのシェルチェア、ウェグナーのYチェア、ポシャールのAチェアなど、座り心地とデザイン性に優れたデザイナーズチェアが配さ

れ、スタッフにも上質な環境を提供することによってホテルで働くことへの誇りを高めてもらいたいとの願いが込められている。

フロアは、よりコミュニケーションが取り易い大テーブルエリアや、ちょっとしたリフレッシュに便利なカウンター席からなっており、その日の気分で座る場所を選ぶ飽きのこない作りも意識したという。なお、「i-ne C@fe」の名称はスタッフの投票により決定された。また、オープン時にはオープニングを記念して社員向けビアホールも開催されたそうだ。

同ホテルでは10周年を記念したアクティビティとして、他にも10月23日に開催されたハロウィンイベントや、来年6月ごろには海外のパートナーシップホテルと協力してその国の料理を提供する社員感謝祭も今後予定されているなど、さまざまな取り組みを行なっていくという。

今回のグランド ハイアット 東京のようにいくつかのホテルでは、主に周年などの時期に更衣室や従業員食堂の整備やユニフォームの一新など、従業員満足度を高めるための取り組みが増えている。業界が全体的に人材不足である今、このような取り組みは重要であり、引き続き注目を続けたい。

スタッフからのコメント

- ・メニューラインナップも合わせて、改善をしていて、ジュースバーや、小さなポーションを選ぶなど、メニューが充実したのがうれしい。
- ・社食っぽくなくて、雰囲気がよくっていい、ランチや休憩がとても楽しになった。
- ・このホテルで働くことがさらに、ワクワク感が増し、誇りが持てる。