

「食のチカラ」で組織をフラットに

# Green Diningの出張シェフが特別感や楽しい料理空間を演出!

グラアティア

「最近の若者は飲みに行かなくなり、社員同士のコミュニケーションが減った」「〇×地域の活性化イベントで、特産の食材を使った料理を出したい」「普段とはちよつと違った懇親会を」……組織やコミュニティの「あるある」。イベントのこうした課題解決には、グラアティア（港区南青山、代表：竹内恵子／新垣道子、03・4405・4295）が提供する出張シェフサービス『Green Dining』がお勧めだ。

ジャンルを越えてプロのシェフをネットワークでつなぎ、注文に沿った特別なメニューや空間を創り出す。経験豊富なシェフがつくる温かくおいしい料理はもちろん、コミュニケーションが深まる「食体験」を同社スタッフがプロデュースする。「組織やコミュニティの風通しをよりよくできる」「従来のケータリングとはひと味違う」と評判を呼び、メディアからも注目を集める新サービスだ。

おいしい「食のチカラ」で、フランクに話し合えるぎゅっかけづくり

## ●社内の仲間づくりの機会として

新入社員が定着せずに困っていた某社で、同サービスを毎月利用することに。研修後の会議室を懇親会の特別感ある空間に変え、毎回別ジャンルのシェフによる料理を出し、社長も本部スタッフも新入社員も気軽に交流する場を設けた。「おいしい料理をきっかけに、悩みを相談できる仲間がつかれるようになった」「研修内容改定に加え、このサービス利用により、離職率の低下につながった」と喜びの声をいただいている。

## ●特別感あふれる場づくりに貢献

日本橋エリアを盛り上げたいと他にはない老舗の食材を使った空間の企画もしている。「セミナー後にレストランへ移動するのではなく隣の会議室で行えば、セミナーの余韻も残り、契約締結率アップにつながる」と利用したマーケティング担当者も評価する。

Green Dining の料理空間、ぜひ一度お試しください。



お問合せ・ご相談は <http://green-dining.jp/contact/> へ!!