

流通Cの危機管理セミナーに30人参加、総合警備保障永野氏講演

(公財)日本食肉流通センターは22日、同センターで平成24年度第3回研究会を開き、総合警備保障(株)の永野正支社長を招いて食品会社の危機管理について学んだ。約30人が参加した研修会で永野氏は危機管理のポイントとして原点を見抜く、具体的に考える、情熱を持つて実践するの3点を指摘。そのうえでマネージメントとは部下に任せるのではなく、管理者自ら確認することが基本であると述べた。食品会社が偽装など不祥事を起こす要因としては侮り、無策の罪、ワンマン経営、モラル、漏えい、部下の管理不備を挙げ、その根幹に自分だけは大丈夫という慢心や不祥事は起こらないといった想定外に考えが及ばないことを強調。防止のポイントは要素、要因、要領を抑えることで、穏やかな変化は感じないなど人間の持つ特性を踏まえ、主体的に考え信念を持ち、危機想定したプログラムを作成し教育する必要があると語った。具体的には社員を育てる「職場雰囲気」をつくり、「教育計画と実施記録」による記録を使って評価し、「評価に基づき指導すること」と述べた。

仮に不祥事を起こした場合のマスコミ対策としては消費者はバッドニュースを喜ぶことが一般的であるため、誠実な姿勢で話題にならないよう、おもしろくないものであることが必要であると述べ、評価された例としてピザで問題が起きたときのサイゼリアがレシート持参客だけでなく、自己申告した客全員に代金を返却する対応で、虚偽の申告をした客はいたものの、想定した額よりも少なく済み、逆に応援してくれる客が多かったと紹介。永野氏は「リスクはほどほどに感じることでクスリとなる。リスクに対して親近感を持っていたきたい」と語り、参加者からは朝礼に活かしたいとの声も聞かれた。

ミートコンパニオンがタイ国に、和牛輸出販売の現地法人を開設

(株)ミート・コンパニオン(阿部昌史代表取締役社長)は、海外輸出施設であるグループの食肉センター「アグリ・ワン和光ミートセンター」で処理加工した和牛(パーツ・セット)を、タイ国へ輸出しており、現地の高級ホテル・レストラン、高級百貨店の食品売場を中心に、順調に推移してきた。タイ及びその周辺国の経済成長は著しく、日本産の食材の引き合いが高まっております。このほど現地での販売拡大を目的として、1月30日にタイ国首都バンコク市内に現地法人を開設した。事務所は、バンコク市内中心部を走るスクンビット通り沿いであり、都心部を走る高架鉄道ウドンスック駅の目の前という好立地に構えた。開設間もないことから、現地法人の日本からの輸入実績はないが、早い段階でタイ国での輸出入商社として事業を開始する計画だ。また、現地における食肉専門アドバイザーを養成するために、現在、数名のタイ人を採用し、日本での研修も実施している。ミート・コンパニオンでは、グループの輸出ブランドであるWAGYU SAMURAIのブランド認知及び拡販に加え、日本産の優良な豚肉、加工品等も随時販売していく計画だ。現地法人は(株)ミート・コンパニオンインターナショナル(阿部昌史社長)。