

サービス・技術力の向上

発展を支えるサービスと技術力。

RDCグループを支えるサービスの向上のためのシステム、技術力の高さについてご紹介します。

8対2のルール

全ての店舗を活性化するために

店舗運営の8割は会社の方針、2割は自主性を尊重しています。社員のアイデアを取り入れ、それが店舗の売上やお客様の満足に結びつく。さらに、優れた発想や取り組みは速やかに本部に伝わり、全店に採用される。地域や立地によるニーズの違いにも、迅速な対応ができるこの仕組みは、サービスの向上など、全体の活性化に役立っています。

技術力の高さ

安定した調理技術を求めて

手づくりのおいしさを提供するからには、安定した調理技術が求められます。RDCグループでは社員の技術力を競い合う、寿司コンテストを開催。選抜メンバーがテレビ東京の「TVチャンピオン」回転寿司競技に出場して3連覇という快挙を達成し、技術力の高さも証明されました。



安心・安全への取り組み

お客様が安心して味わえる一皿を提供したい。

RDCグループでは、お客様へ食の安全・安心を提供するために様々な取り組みを行っています。

店舗衛生管理

外食産業に携わる者として永遠に追求すべき使命

RDCグループ専門の食品衛生担当者により店舗の点検を行うほか、第三者による外部検査を年に2回実施しております。店舗の衛生管理レベルを常に向上させ良好な状態の維持に努めています。

安心・安全にお食事を楽しんでいただくために

食品衛生教育

食品を取り扱うプロとして必要な知識を習得するために、食品衛生管理に関する教育を雇用形態や各職位別に行っています。目に見えない危害に対して知識により適切な行動が生まれます。

個人衛生の徹底

細菌やウイルスを除去する正しい手洗いを身に付けるため、研修や試験を行い店舗で働く全ての従業員が衛生手洗いをマスターしています。また、従業員の健康状態はシステムに記録され人を介したリスク防止に努めています。

自社検査室

店舗に供給される食材から、お客様に提供される商品まで、モニタリングの微生物検査を行い、その安全性を確認しています。また、店舗の厨房内も拭き取り検査により、適切な洗浄や清掃が行われているかを確認しています。

