

チャレンジしつづける。

株式会社ビート・インターナショナル 代表取締役

渡邊 剛志

PROFILE

Watanabe Takeshi

1971年、横浜市生まれ。二十歳の頃、イタリアを旅し、イタリア料理の楽しさに衝撃を受ける。その後、医療メーカーに就職。退職後、医療分野の会社を立ち上げる。クリニックへ営業で回っているとき、偶然千葉で居抜き物件を見つける。競合の末、渡邊氏が提案した業態が採用され、起業も果たす。

飲食経験ゼロ。

だから、既成概念にとらわれない

1年半前にはじめてたライアスロ
ン。コックツとトレーニングを積
み、この9月、佐渡の大会でスィム
3・8キロ、バイク190キロ、ラン
42・2キロの長丁場を14時間58分
かけて、見事完走した。渡邊氏は、チャ
レンジする人である。

会社を設立したときも、飲食ビジネ
スはまったくの素人同然。偶然見かけ
たガーデンショップに併設されて
いた物件にひとめぼれし、競合ブレゼ
ンに勝ち、出店権利を得る。そこから
チャレンジがはじまった。

「飲食の仕事はもちろん、アルバイト
経験もありませんでした(笑)。この場
所で店をやりたい。ピッツァ窯を入れ
て、美味しいイタリアンを温かいサー
ビスと共に提供したい。その強い気持
ちだけで創業したんです」

準備期間には、可動式のピッツァ窯
を車に積み、富士スピードウェイなど
のイベント会場で屋台を出し、実際に
ピッツァを提供しながら、人々の反応
や意見を聞いた。

飲食ビジネスの経験がない。だが
ら、うまくいくわけがないという考え
方もあるだろう。確かに、第1号店を
オープンしてからというものの、あらゆ
るシーンで問題が生じた。しかし、渡
邊氏は経験がないことをバネにして前
進してきた。

「成功体験がまったくないということ
は、たぶんマイナス面なのでしょうけ
ど、でも壁にぶつかると、それらを自
分たちのやり方で乗り越えていく過程

(株)ビート・インターナショナルの歩み

2007年7月	「(株)ビート・インターナショナル」設立
2007年9月	「トラットリア ボッカ ボーナ」を千葉市緑区にOPEN
2009年12月	「窯焼PIZZAとワインの店 Bosso」を新日本橋にOPEN
2010年10月	「トラットリア ボッソ」を豊洲にOPEN
2011年11月	「窯焼PIZZAとワインの店 Bosso」を八重洲にOPEN
2012年3月	「ピッツェリア エ パール ボッソ」を丸の内線にOPEN
2012年4月	「ピッツェリア&ジェラテリア ボッソ」を三井アウトレットパーク木更津にOPEN

現在、6店舗展開中

が楽しみでもありません。みんなで話し合ったり、レストランに試食へ行ったり、本を読んだり、セミナーに出席したり。つまり、業界の習慣とか、飲食店の常識を知らなかったからこそ、問題が起こるたびに、新鮮な気持ちでのびのびと問題解決に取り組むことができたのではないかと思います。もちろん、今でも私たちは成功しているなんて思っていないけどね」

「上司の言葉づかいが汚いと、それはチーム全体に浸透してしまうと思うんです。当社では、まず上司が手本を示すようにしています。それは言葉づかいもそうですが、スタッフがいかに何を言える雰囲気づくりとか。相手を思いやる気持ちをもつとか。そういったオープンな環境づくりを心がけているのです」

「お客様はかりでなく、スタッフや生産者や協力会社様などが集まってくれ

るようになるには、今いる私たちがもっともっと魅力的になる必要があると思うんですね。そういう組織をめざしています」

「モチベーションUPのための人事評価マトリックスを導入

「弊社では、現場の真ん中で指揮をとるオーナーシェフではない。ホールに立ち、お客様と向き合うマネージャーでもない。創業当時から歩引いた目線で組織全体を見てきた経営者である。人も増えはじめ、現在6店舗を展開する中、経営者として打ち出したのが企業理念である。企業理念とは、その企業の生き方を示すものだ。渡邊氏は、こう表現した。『人が集まる魅力ある組織に』

「あるスタッフが、このオペレーションをこうした方がいいのと思っても、意見を言えない組織ではせっかくく気づいたポイントを見逃してしまい、それを最終的にはお客様がかぶってしまうことになりま。それは絶対にあってはならないことなのです。改善点を、誰もが公平に言いあえる組織でありたいですね」

「私たちは、どの店舗も成功店だなんて思っていない。これからも、さまざまな壁を乗り越えることになるでしょう。そのためにも、スタッフ全員で飲食業界の常識にとらわれず、自由な発想とチーム力でチャレンジしつけていきます！」



「給料袋の中には、渡邊氏自らが制作した「マンスリーニュース」という



株式会社ビート・インターナショナル 店舗情報		
<p>■PIZZERIA E BAR BOSSO (ピッツェリア エ パール ボッソ)※取材店舗 東京都千代田区丸の内1-4-1 丸の内永楽ビルディングB1F ☎03-6269-9220</p>	<p>■窯焼PIZZAとワインの店 BOSSO(八重洲店) 東京都中央区八重洲1-4-16 八重仲ダイニングB1F ☎03-3527-9474</p>	<p>■Trattoria Bosso(トラットリア ボッソ) 東京都江東区豊洲3-2-20 豊洲フロント1F ☎03-6204-2190</p>
<p>■Pizzeria&Gelateria BOSSO (ピッツェリア & ジェラテリア ボッソ) 千葉県木更津市中島398 三井アウトレットパーク木更津 ☎0438-53-8250</p>	<p>■窯焼PIZZAとワインの店 BOSSO(日本橋店) 東京都中央区日本橋本石町4-4-16 ☎03-6225-2752</p>	<p>■Trattoria Bocca Buona (トラットリア ボッカ ボーナ) 千葉県緑区あすみが丘東33街区 ☎043-295-7729</p>

計6店舗
<http://beat-itn.com/>

同社に興味を持たれた方は「●●●●●」をご覧ください。