

報道関係者各位

2018年8月31日  
株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブル  
経済産業省創設「おもてなし規格認証」  
飲食業界で初となる『★★（紺認証）』全店取得



株式会社ワンダーテーブル〔本社：東京都新宿区西新宿 / 代表取締役社長 秋元 巳智雄（以下、当社）〕は、経済産業省が創設した「おもてなし規格認証」制度における『★★（紺認証）』を、飲食業界で初となる運営する国内全店舗（2018年初春オープンの2店は除く）において取得したことをお知らせします。認証は4つのレベルに分かれますが、『★★（紺認証）』は、独自の創意工夫が凝らされたサービス提供者に与えられる上級2番目のレベルであり、設備面や非属人的なサービスだけでなく、属人的サービスにおける品質を高く保つサービス事業者に付与される認証です。当社は、飲食業界を代表するホスピタリティカンパニーとなるため、企業理念でホスピタリティを掲げ、「ホスピタリティマインド向上」の社内プロジェクトを立ち上げるなど、おもてなしに対する飽くなき追求を行っています。今回の認証取得を機に、より一層ブランドとホスピタリティを磨き上げ、全てのお客様を魅了する取り組みをしていくとともに、外食企業の中で本認証制度に取り組む先進的な存在となるべく邁進してまいります。

■おもてなし規格認証とは

「おもてなし規格認証」とは、経済産業省が創設した認証制度です。サービス品質を見える化にすることにより、サービス産業および地域経済の活性化を目的としています。各認証のサービス品質レベルは4段階〔紅認証・金認証・紺認証・紫認証〕あり、「情報提供」「設備」「職場環境」「業務改善」「顧客理解・顧客対応」「人材教育・育成」の7つの分類についての30の規格項目に対する取り組み内容とその精度によって分けられています。

<各認証の定義について>

	<p>紅認証： サービス向上の取組に意欲的なサービス提供者（自己適合宣言）</p>
	<p>★（金認証）： お客さまの期待を超えるサービス提供者（第三者認証）</p>
	<p>★★（紺認証）： 独自の創意工夫が凝らされたサービス提供者（第三者認証）</p>
	<p>★★★（紫認証）： お客さまの期待を大きく超える「おもてなし」提供者（第三者認証）</p>

当社におきましては、飲食分野でいち早く紺認証の取得を推進してまいりました。紺認証取得には、30の規格項目に対し、21項目以上を実施していることが認証取得の基準となります。今回、お客様の声を大切にされたサービス向上の取り組みはもちろんのこと、研修制度やマニュアルの整備、社内のサービスコンテスト開催などによる従業員の継続的な育成と成長に関する取り組みが認められ、基準を大きく超える高い審査実績でクリアしました。

\*おもてなし規格認証：<https://www.service-design.jp/>

■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 51 店舗、海外 66 店舗の飲食店を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「鍋ぞう」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、モツアレラバー「オービカ モツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

当社は、“卓越したブランドとホスピタリティで世界のお客様を魅了できる外食企業となる”をビジョンに掲げています。今回の認証取得は、この理念に基づいた活動が高く評価された証であり、今後の活動の大きな励みとなります。

URL：<http://www.wondertable.com/>

■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 竹原真理子

TEL：090-5800-7019 FAX：03-3379-8165

E-Mail：[mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)