



ふーどりんく

～ 仕事を通してつなげる絆 ～ Vol. 11

新年度を迎えるにあたって

厚生労働省が、「給食業務の外部委託を認める」と言い出したのが、日本フードリンク設立と同じ年の1986年。ちょうど25年目を迎えようとしています。

その当時は、3悪（まずい、冷たい、食事時間が早い）と言われていた給食を、何とか民間の知恵で改善しようとスタートしたと聞いています。

弊社は設立して最初の10年間、町場のレストランとしてお弁当・和食・洋食を運営して来ました。そこで学んだ事は、「おいしい食事」でないとお客様は来てくれないという事でした。おいしい食事とは、「味が良いただけではなく、スタッフの笑顔、リーズナブルな価格、そして清潔感」が大切だと思っていました。レストランの教訓を受けて、給食業務では更に「安全・安心」がなければ食事を召し上がっていただけない。理念としては「食を介して“健康を創る”」を使命として、この間 ヒヤリ・ハット はあったものの大きな事故もなく来れましたのも社員の皆様がご利用者様への「思い」があったからだと感謝しております。



代表取締役
後藤 孝之

四半世紀経過して、世間では政治も経済も食料問題も^{こんめい}昏迷しています。弊社も先日、あるお客様から、「マンネリしたよね」と言われ「ハッ」としました。

2010年度を迎えるにあたり、今年は「**新しい価値を創造する**」年にしたいと思っています。そのためには、自分自身を改めて見つめ直してみませんか！

1. 仕事というのは、「自分がどれくらい他人の役に立っているか」
2. 人と出会ったら、「この人のためにこの瞬間自分が何をしてあげられるか」
3. 他人の強みに目を向ける。「この人から、ひとつだけでも得られるものがあるとしたら何だ」
4. あなたのお陰で、「感謝の言葉が出ているか」
5. やる気が出る仕事の仕方。「その人を信頼し任せているか（信用しているか）」
6. あなたは、仕事と家の往復だけの生活を送っていないだろうか？

^{とらどし}古来寅年は「変化」の年といわれています。あえて虎の尾を踏むことも必用かも知れません。

上越地区部門 一挙掲載 特別対談

上越地区担当の、鈴木インストラクターにお話をうかがいました。

編集部／数年前から、上越地区の部門が増えて現在7部門となりました。いかがですか？

鈴木／私は、デイサービスセンター大潟と デイサービスセンター三和の店長を兼務しながら、インストラクターとして上越地区の調整役も担当しています。7部門それぞれ勤務スタッフの個性が違いますが、全員一生懸命利用者様に喜んでいただける食事を調理しようと頑張っています。

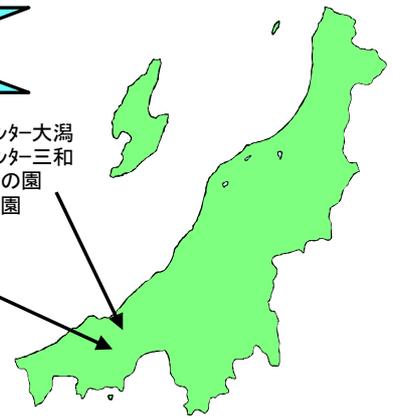
編集部／鈴木さんが全体調整をされていることが、各部門で勤務するスタッフの安心感につながっているのでしょうか。

鈴木／私自身は、施設要望事項への対応やスタッフの気持ちを受け止める事などまだ十分に答えきれていないと感じていますが、多くのスタッフに支えられながら日々頑張っています。上越地区のスタッフ全員が明るく元気に勤務していただけるよう、もっと全体のレベルアップを目指します。

編集部／今までもそしてこれからも、上越地区が楽しみです。今日は、どうもありがとうございました。

デイサービスセンター大潟
デイサービスセンター三和
上吉野愛宕の園
三和愛宕の園

ケアハウス新井
新井愛広苑
JWSC



鈴木
インストラクター

部門紹介《1》 JWSC 給食室

妙高市にある、全日本ウィンタースポーツ専門学校の学生寮です。さっそく水崎店長にお話をうかがいました。

私たちは現在、ウィンタースポーツ科、自然環境科、高等部と3部門の食事を提供しています。「ただいま〜！」と帰って来る学生と厨房スタッフが、名前呼び合えるアットホームで温かい雰囲気のある食堂です。厨房スタッフの平均年齢の高さと、日々の労働に皆で感謝する気持ちの強さは、きっと… 社内No.1でしょう。

《編集部・注◆ こちらのスタッフ5名の平均年齢は、**61.4歳**。皆さん、大変お元気です》



家事、子育てなど百戦錬磨ひやくせんれんまのキャリアをもつ我が厨房スタッフは、まさにこの職場になくはない存在になっています。学生さんたちには、常に子(孫?)を見守る目線になり、「食」の提供だけではなく家庭の「ぬくもり」も提供してくれています。いつも有り難く、心強く思います。

年代的に、家族の介護に直面して大変な時期を迎えているスタッフもいますが、皆で健康管理や楽しむ心も持ち続けながら、一日でも長く職場に貢献していただきたいと思っています。もちろん、私も！

ある日の食事をピックアップしてご紹介(若い学生さんたち向けで ポリュームタップリ!)



部門紹介《2》 新井愛広苑 給食室

妙高市の、新井愛広苑です。宮尾店長にお話をうかがいました。

私たちの職場は、何でも話し合える環境作りを心がけています。そのため、楽しい雰囲気になっています。反面仕事はきちんと進めなければならないので、お互いに悪い部分や うまく行かないやり方があれば変えてみる事をはっきり注意し合える事も良い面だと思います。私自身 入社以来、仕事には厳しくそれ以外はとてもやさしい先輩の下で働いた経験から、そのような職場環境を望んでいるからだと思います。



宮尾店長

4月中の1週間、デイサービスセンターのみ「お花見お弁当」をお出しました。春になって気持ちがウキウキする時節でもあり、利用者様からはとても喜んでいただきました。

私たちの給食室も、利用者様から「おいしかったよ」、「ありがとう」、「明日もよろしくお願いします」などと声をかけていただくだけで、すごくうれしいです。行事食で、ちらし寿司や太巻きなどのメニューで「きれい」「おいしそう」、「ごちそうだ〜」と喜ばれるお顔を見た時は、とてもうれしかったです。

私は三和愛宕の園店長からこちらに異動しました。その前にも新潟市の給食室で店長を担ってきました。その中で感じたことは、どの職場においても若い人たちの力を伸ばしてあげられるようになりたいという気



持ちです。ただ調理をするだけでなく、利用者様の目の前へ行き思いやりをもって接するやさしさや、厳しい仕事にもへこたれない気持ちなど。そして食札氏名を見ただけで、お顔が浮かぶように。私も若い一員なので、ベテラン社員の皆さんと共にスタッフ全員でレベルアップを目指してがんばります。

部門紹介《3》 三和愛宕の園 給食室

上越市三和区の、三和愛宕の園です。宮下店長にお話をうかがいました。

私たちは6名のスタッフで、そのうち4名は20代です。何も言わなくても各自役割がよく分かっていて、的確に動いてくれます。皆で周りをよく見て、状況を把握しながら作業をしています。また皆さんが日頃からこまめに私に報告をしてくれるので、すごく助かっています。メモ書きの記録だけではつい忘れがちになってしまうような事も、皆で声をかけ合ってミスのないように心がけています。



宮下店長

毎月定期的なものとして、お祝い御膳(松花堂弁当) 1回と、ユニット調理2回があります。また4月14日の昼食には、毎月会議の調理講習で教えて頂いた「変わり巻き寿司(花巻き・四海巻き)=ふーどりんく第10号10頁参照」を調理しました。いつもと違う食事で、大好評でした。



ムース食

私は店長になって、早くも半年以上経ちました。全体をうまく取りまとめていくには まだまだ時間がかかりそうですが、鈴木インストラクターと給食室スタッフに支えられている毎日です。

これからも皆さんに感謝しながら、日々の積み重ねを生かし、喜んで頂ける食事を提供していきます。

妙高市にあるケアハウス新井です。堀口店長にお話をうかがいました。

私たちの職場は、ほがらかで明るく、みんな仲が良いです。一人一人の個性は強いのですが、お互いを思いやる気持ちがあり 協調性もあります。そういう雰囲気作りのために、休憩時間は他愛ない話でも大切にします。気づかいせず何でも話し合うので、笑いが絶えなくてあっという間に時間が過ぎてしまいます。

利用者様から「おいしかったよ」、「ごちそうさま」と言っていただけることが一番うれしいです。それと、たとえ小さな意見でも出来るだけ対応するように心がけています。すぐに改善すると喜んで下さり、また「おいしい」と言っていただけて、それが私たちの「がんばろう」という気持ちにつながります。

いつもと違った献立の日は、「今日のごはん、皆さん喜んでくれるかなあ」とフタッフで思いながら調理しています。



店長になり、半年過ぎるのがとても早かったです。覚えることも勉強することもまだまだ沢山ありますが、日々の業務にしっかり責任を持っていきたくと思います。周りのスタッフに支えられています、頼れる店長になれるよう頑張りたいです。

これからも感謝の気持ちを忘れず、スタッフ皆で安心・安全でおいしい食事を提供していきたいと思っています。



堀口店長

上越市大潟区の、デイサービスセンター大潟です。

さっそく、鈴木店長にお話をうかがいました。

私は店長を担っていますが、厨房は2人のすてきな女性にお任せしています。

個別対応も増えていますが、細かいところまで本当に良く対応してくれています。

また厨房内がいつもきちんと整理されていて、とてもキレイなんですよ！！

私も、できるだけ顔を出すようにしています。

大きなイベントはあまりありませんが月2回、弁当箱に食事を入れてお出しする日があります。特別な献立ではなく普段と変わらない食事ですが、弁当箱に入れることによって雰囲気も変わり好評を得ています。

やはり利用者様から直接「ありがとう」「おいしかった」など、声をかけていただくことはうれしいです。



先日センター長様から「ここの給食は美味しく評判が良い」と言っていただいた事もうれしかったです。

今後もスタッフと協力して、美味しいと言われ続けられる食事を提供していきたいです。

写真は 2頁
「特別対談」
をご覧ください

鈴木店長

部門紹介《6》 **デイサービスセンター三和愛宕の園 給食室**

上越市三和区にあるデイサービスセンター三和愛宕の園です。
鈴木店長にお話をうかがいました。

私は店長を兼務していますが、デイサービスセンター大潟同様こちらも厨房は2人の
すてきな女性にお任せしています。仕事の共有から休憩時間のプライベートなことまで
何でも話し合い、相手のことを良く理解している給食室だと思います。その良い雰囲気
の中、私もできるだけ顔を出すように心がけています。

写真は 2 頁
「特別対談」
をご覧ください

鈴木店長

こちらも大潟と同じで大きなイベントはあまりありませんが、季節ごとに“おやつ作り”のレクリエーションを
行っています。たまに厨房スタッフがホールに出て、お手伝いすることもあります。最近では“桜もち”を作
りました。このスタッフはとても勉強熱心で、少し変わったメニューが出ると事前に家で作ってみることも
あるようです。“桜もち”作りも 最初は不安がっていましたが、家で作ってみて「意外に簡単だったから、



何とかなるワ！！」とってくれて、私も安心して任せることができました。今回だけでは
なく、いつも熱心に仕事に取り組んでいることに とてもうれしく思ってい
ます。

今後もスタッフと協力して、美味しい食事提供をしていきたいです。

部門紹介《7》 **上吉野愛宕の園 給食室**

上越市上吉野にある上吉野愛宕の園です。金子店長にお話をうかがいました。

この給食室はスタッフ7名で、特養80名、ショートスティ20名 合計100名の食事を
提供しています。クックチルシステムですので、セントラルキッチン(CK)で大量調理され
た食材をサテライトキッチン(SK)で再加熱と仕上げをして提供しています。



金子店長

さて次の式は何を表しているでしょう … (3? + 4? + 4? + 4? + 5? + 5? + 5?) ÷ 7 ≒ 47

答えは、一緒に働くスタッフの〇〇です。みんなでガンバってま〜す。スタッフはこの数字と関係なく
とにかく元気で一人ひとり個性豊か。休憩時間は話題が絶えず、笑いすぎておなかやほっぺが痛くなるこ
とも…。ところが厨房に入って仕事となると一変。お互いの動きを見ながら、『今この時間、私は何をしたら
良いか』を考えて行動できる集団になってきているように感じています。

ここ一年の行事食は、七夕に流し^{そうめん}素麺、土用の丑の日に^{うなぎ}鰻、餅つき大会に雑煮。クックチルシステム
のため通常は下処理・仕込み・調理・味付けをする機会がありません。厨房設備もクックチル用に設計
されていて、いざ行事食となると作業場所の確保にも一苦労…。それでも2月下旬の実演寿司バイキング
では、特養施設まれにみる食の進みようで、寿司を握って下さった近藤部長もビックリ！ 大成功でした。



シフトの関係で、お互い10日以上も顔を合わせないことが
あるので、毎日スタッフが作業しやすい環境整備を大切に
しています。①情報の伝達・共有、②食数・食材の適切な把握
と事前準備、③施設様との交渉窓口、④各種取りまとめ等々。
これからも全員できちんとした仕事をしていきたいと思
います。

平成22年度入社式 & 新入社員研修

新規学卒新入社員4名が入社し、4月1日、2日にセントラルキッチン研修室で入社式及び新入社員研修が行われました。



株式会社日本フードリンク
平成22年度入社式

【新入社員紹介】

(後藤社長を囲んで前列左から)

- 小松 絢 [愛宕の園 給食室 配属]
- 伊藤 京 [愛広苑老番館 給食室 配属]
- 横山 麻美 [ソフィア輝 給食室 配属]
- 岩崎 美帆 [新潟リハビリテーション病院 給食室 配属]



入社式

入社式では、社長より新入社員へ「職場の同僚、業者の方、お客様と仲良くなってほしい＝コミュニケーションをしっかりとって仕事をしてほしい」というメッセージを頂きました。また姉崎取締役からは「遅刻をしない」、「料理の知識の引き出しを持つこと」、そして「自分で精一杯頑張るつもりで働き、一方皆と協力して行う仕事なので一人で抱えこまずバランスを考えていけるように」この3つを社会人として守ってほしいという祝辞を頂きました。



1日目懇親会の食事



懇親会では、毎年恒例の当社オリジナルお祝い膳を皆で美味しく頂きました。お客様に美味しい食事を提供するために、日頃から美味しい食事を食べて美味しさへの意識を持ち美味しさへの挑戦をしてほしいという思いが込められています。

新入社員の皆さんは、このお祝い膳から美味しさへの挑戦スタートです。初心を忘れずにぜひ頑張ってください。

新入社員研修

2日間において、

- ★会社概要説明
- ★会社規定説明
- ★衛生講習
- ★受託給食における食事形態について
- ★社会人としての自覚・心構え、ビジネスマナーというプログラムで研修を行いました。



営業推進・店舗事業部 影山次長による食事形態の講義



2日目懇親会の食事



ビジネスマナー研修では、ジョブカフェながおかの石丸講師をお招きし、社会人としての心構え、言葉遣い、お茶の出し方、名刺交換の仕方等のマナーを広く学習しました。

(総務人事部)

トピックス

全日本ウィンタースポーツ専門学校 高等部生徒の卒業イベント

大満足の立食パーティ

全日本ウィンタースポーツ専門学校は、今年3月1日に第二期を迎えた高等部生徒の卒業イベントが行われました。式典後、立食パーティが開催されました。



当社厨房スタッフ全員で、卒業して行く一人ひとりの顔を思い浮かべながら、気合いと真心を込めて調理しました。

すると卒業生たちからは、「ありがとう!」、「最高!」、「すごくおいしかった」と言われ、大満足で喜んでくれました。

当日の、料理の一部をご紹介します。



Rポーク&鱈黄身素焼き



オリジナル海老フリッター他



棒々鶏



オリジナル苺ムース



クラブ&オープンサンド



洋風鶏めしむすび

トピックス

3/17 毎月会議 調理講習「ほたての殻むき」

《当日の様を、写真で紹介》





初めまして!



後藤 智貴

皆様こんにちは。営業推進・店舗事業部の 後藤 智貴 と申します。
昨年8月に入社して、いくつかの給食室を回らせていただいています。どうぞ、よろしくお願い致します。

僕は今まで営業経験しかなく、食に携わる仕事は居酒屋のアルバイトだけなので、日々給食室に勤務しながら調理の勉強中です。

自分がふだん食べている味、大きさ、硬さ等では噛み切ることや飲み込むことができない方。一人一人のアレルギーや好き嫌い等に合わせた提供方法。『全員に同じ食事を提供して、嫌いな具材があれば残すでしょう』ぐらいに考えていた意識を根本から改めなければいけなかったのは、とても大変でした。けれどすごく大切なことだと分かった今は、一生懸命覚えて早く一人前になりたいと思います。

さて、先輩方は今まで料理や調理道具に関する記事を書かせていますが、自分はそれらに関する知識はほぼゼロです。そこで今回は、自己紹介がてら自分にとって身近な食べ物であるお勧め調理…たこ焼きのお話をしたいと思います。

まず、たこ焼きの由来は明石焼をまねたものだそうです。明石焼とはたこ焼きみたいに丸い形に焼いたフワフワした玉子焼を、ダシ汁につけて食べるものです。たこ焼きの元祖は、たこの代わりに肉やコンニャクなどを入れて焼いた、



会津屋の“ラジオ焼き”というのが始まりだそうです。今ではソースをかけて食べるのが主流ですが、会津屋ではしょうゆ味のたこ焼きを作っています。

以前は自分でも家庭用たこ焼き器で作ったこともありましたが、なかなかうまくできませんでした。

ただ、今は家庭用たこ焼き器の性能も上がっているので、おいしいたこ焼きが作れると思います。

皆さんもたまに、自宅でたこ焼きを焼いてみませんか。



初めまして! パート2



田村 文規

皆様こんにちは。営業推進・店舗事業部の 田村 文規 と申します。昨年9月に入社して私もいくつかの給食室を回らせていただいています。どうぞ、よろしくお願い致します。

私はこれまで様々な仕事をしてきましたが、以前調理師として働いていた時の喜びや忙しくて大変だったけれど皆で頑張った頃の充実感を思い出し、当社に入社しました。離れてみて、やはり自分は食の世界が好きだったと改めて思いました。

恥ずかしがり屋で人見知りな性格ですが、これから店舗事業部の一員として皆様とも接する機会があると思います。どうぞ、お手柔らかにお願いします(笑)。

生活習慣病予防（子宮頸がん）

協会けんぽでは、社会保険に加入する皆様に、保険事業の一環として健康増進と健康管理意識を高めていただく為生活習慣病予防健診等を行っています。その中の1つに子宮がん検診が含まれています。20歳以上の偶数年齢の女性で希望者は受診者負担割合30%で受診することができます。当社では受診対象者124名中40名（32%）が受診しました。また、今年度より厚生労働省では、無料クーポン券を配布しており、クーポン券で受診した方もいたのではないのでしょうか。そこで、子宮がん検診の意識をさらに高めてもらう為、手軽にできる『子宮がんチェック』を行ってみましょう。

子宮がんには、子宮の内部にできる子宮体がんと、子宮の入口にできる子宮頸がんがあります。子宮がんの70~80%を占めるのが子宮頸がんになります。原因としては、HPVウイルス感染が主な原因となっています。しかし、このウイルスに感染した人すべてが子宮頸がんになるのではなく、喫煙、遺伝子異常などさまざまな原因があります。まずは早期発見・早期治療が大切になってきます。（総務人事部・古俣）

子宮頸がんチェック

当てはまる項目をチェックしましょう。

- タバコを吸っている
- 野菜をあまり食べない
- 近親者に子宮頸がんにかかった人がいる
- 月経不順などの異常がある
- 月経時以外に不正出血がある
- 性交渉で出血する
- 下腹部に張ったような違和感がある
- おりものが増えてきた
- 太っている
- HPVに感染している
- 早婚か、かなり若い時期からの性体験がある
- 30歳以上である
- 出産は早産であった
- 子供をたくさん産んだ
- 今までに婦人科の診察を受けたことがない

子宮頸がんを遠ざける生活習慣

- 栄養バランスが取れた食生活
- 緑黄色野菜を積極的に取る
- 肉より野菜を取る
- 肥満を避ける
- 家族全員で禁煙する
- 不正出血やおりものがあったときは、婦人科で診察を受ける
- 20歳になったら、年1回は子宮がん検診を！

子宮がんになりやすい人

- 発病する年代は、主として30~40歳代の人。
罹患率は10万人あたり30~40人
 - ・ 20~30歳では年々増加している
 - ・ 40歳以上は年々減少している
- HPVに感染している
- 妊娠・出産回数が多い人
- たばこを吸っている人
- ベータカロチンやビタミンC、葉酸が不足している人

アドバイス（チェックした数の合計）

0~2個

安心は禁物です。がんは初期症状がほとんどありません。近年、子宮頸がんは20代後半の患者が増加しています。子宮がん検診は必ず受けましょう。

3~5個

子宮頸がんは「予防できるがん」と言われています。がんになる前の検診で細胞に異常を見付けることができるからです。月経不順など異常な症状が出た場合は、婦人科で診察を受けましょう。

6個以上

チェック個数が多いですね。早めに婦人科の診察を受けて適切な指導、治療を受けてください。医師へ身体の具合を説明する場合は、ありのまま、正直に言いましょ。う。大げさに言ったり、逆に遠慮して言うと適切な判断ができません。

※このチェックはあくまでも大まかな目安です。生活習改善の参考にしてください。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第7回目

サブタイトル「いつかどこかで…などと言わずにすぐ実践。の巻」

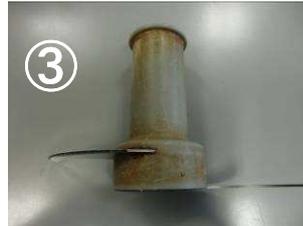
毎日のお仕事お疲れ様です。一部の方から好評をいただいている7回目です。
さて皆さん、取説(とりせつ=取扱説明書)をズミからズミまで読んでいますか？
厨房内の機器は正しく大事に使えば長持ちします。お借りしている設備・備品は大切に使いましょう。そこで、今回のテーマは「プラスアルファ + α のお手入れ方法」です。



CK総務担当
大伍 宏昭

「フードプロセッサの刃を衛生的に保ちましょう」

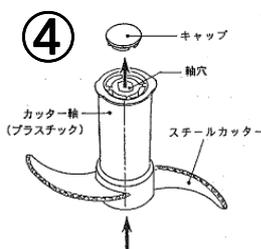
カッターが、どれだけ汚れているかの参考写真です。ここではロボクーブ・ブリスサーを例に説明します。



注意！！ 作業時には、刃で手など切らないように十分にご注意下さい

カッター内側(写真①②)の対処

キャップは矢印方向から菜箸などで突いてははずします(図④)。軸穴および周辺の穴をパイプブラシで掃除します(写真⑤)



ポイント 固まってしまう前に！

使用後すぐに、もしくは、ふやけている状態で行くと、汚れが落ちやすく効果的です。

カッター外側(写真③)の対処

茶色い汚れ、諦めていませんか？乾燥後などの乾いた状態では落とせません。では、ここからが+ α のお手入れ方法です(取説には載っていません) 透明の容器に水またはお湯を張り、ひと晩漬けます(写真⑥) そうすると汚れが白くふやけます(写真は撮り忘れたためありません) あとは固めのブラシでこするだけ！キレイになります(写真⑦) ※ひと晩漬けて置くと作業に支障が出る！という部門にはライフプロモートから替わりの刃を貸し出します。



ポイント 漬け置きは中が見えるように！

漬け置きは透明容器に水またはお湯で！中が見えない容器は危険です。また洗剤を入れると泡などで中が見えず危険です(その場合は張り紙などで必ずカッターが入っている旨、注意喚起して下さい)

今回は、カッターの内側がどれくらい汚れているか、汚れ(ゴミ)を流してしまわずに容器の中に貯めようとしたことが始まりでした。ひと晩放置しておいたら、外側の茶色い汚れが白くふやけているではありませんか。今まではプラスチックの経年劣化として諦めていましたが、付着物だったとは。これでカッターの寿命が延びます。メーカーさんも経年劣化だと言っていたのに…。※メーカーさんは、ここまで汚れる前に洗浄することを前提にしているため、そういう見解になるのは仕方ありませんね。

それでは、また次回。

(有)ライフプロモートより展示会出展報告



健康食品担当
中嶋 孝

★FOODEX JAPAN 2010に出展!★

◆3月2日～5日の4日間 千葉・幕張メッセで開催された『第35回国際食品・飲料展FOODEX JAPAN2010』に、新潟市内の食品・飲料企業15社と共同出展しました。

国内企業はもちろん海外企業との商談等、出展者の多くが新たな販路拡大へのチャンスをつかむため熱気ムンムンでした。

新潟IPC財団ブース内では、ライフプロモートが1番海外企業の注目を集めていました。

舞茸が海外の方には珍しく、デジカメで撮影するバイヤーが多くいました。



(展示規模 2,400社以上(出展国数 65カ国) 入場登録者数 96,328名)



★健康博覧会2010に出展!★



◆3月17～19日の3日間、東京ビッグサイトを会場に「健康博覧会2010」に出展しました。健康博覧会は、健康食品・サプリメントから健康機器、ビューティー商品、メタボ対策商材、フィットネス、オーガニック・エコ商材まで、国内外から数多くの健康商品・サービスが一堂に会する我が国最大級の健康産業界のトレードショーで、今回で第28回目を迎える展示会です。

会場には、3日間で約45,000人の健康ビジネス関係者が訪れ、出展社は国内外から600社を超える企業が出展しました。

(有)ライフプロモートは、「健康ビジネス連峰政策(新潟県)」として、「新潟県健康関連ビジネスモデル推進事業」採択事業者、「三つ星ビジネスモデル」選定事業者の6社との合同ブースにより出展しました。



お知らせ

広報誌になります

「社内報フードリンク」は、平成20年5月1日に創刊号を発行してから丸2年が経ちました。

そこで今回号より、『社内報』→『広報誌』として発行することになりました。目的が少し変わります。

この2年間は、「部門紹介を通して、他の部門を知る機会作り」、「給食室やショップ等各部門と、本部の理解を深める」

そのための「本部スタッフ紹介」等を目的に編集してきました。

給食室スタッフとお話する機会がありますが、社内報発行前と比べて「以前より、本部の人が身近に感じられるようになりました」という声をよく聞きます。これまでは仕事で出会うスタッフ以外誰も知らない状態だったのが、「こういうスタッフが、このような仕事をしているのか」と知って頂くだけでも成功したのかなと思います。

これからは、次のステップへ一段上がります。当社が「安心、安全、美味しい」食事提供を続けるために、どのような動きをしているのか。結果としてどうなのか。お客様満足度は？

様々なテーマや課題にチャレンジしている現実を、施設様等外部の方にも知って頂くことも大切であるとの考えから、当社社員はもとより、関係者の方にもお読み頂ける誌面にしていきたくと思っています。

これからの、「広報誌ふーどりんく」発行にご期待下さい。（編集部）



【編集後記】

- ◎意外な良い結果。「鰯網で鯨捕る」「鰯網へ鰯がかかる」などの言葉があります。通常業務は「鰯」の積み重ねですが、「鯨」「鰯」が「鰯レベル」になるよう、知識として活かしていきたいと思っています。（大伍）
- ◎「今年は絶対〇〇をやりとげよう」と強い決意をしたのに、気づけば挫折していた…ということがあります。それでも何かきっかけがあれば、再びチャレンジする気持ちも生まれます。そのきっかけが元旦であり学校や官公庁の年度始め(4月1日)でしょうか？ 当社の年度始めは5月1日。更にきっかけの日が1日多いですね。私も、「今日からがんばるぞ！」と決意しました。「何を？」→「それは内緒」（塚田）

広報誌ふーどりんく 【発行日】平成22年5月1日（奇数月発行）

■ 目次 ■

- ◎社長「新年度を迎えるに当たって」… 表紙
- ◎部門紹介(上越地区一挙掲載)… 2頁～5頁
- ◎新入社員入社式及び研修 … 6頁 ◎トピックス … 7頁
- ◎営業推進・店舗事業部 新スタッフ紹介 … 8頁
- ◎生活習慣病予防(子宮頸がん) … 9頁
- ◎「いつかどこかで役に立つ!…はず」の第7回目 … 10頁
- ◎ライブプロモート展示会出展報告 … 11頁
- ◎お知らせ、編集後記、目次 … 12頁

・発行元◆株式会社 日本フードリンク
・編集◆本部 編集委員会
・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>

・所在地◆〒951-8061 新潟市中央区西堀通 3-791
・電話◆025(222)9799 ・FAX◆025(223)7122
・E-mail◆info@j-foodrink.co.jp