



2017年 あけましておめでとうございます

「5年後、10年後を生き抜くために」

～ 世界、日本、我々の業界、そして日本フードリンクは ～

★まず世界は…。

インターネット、AI、ロボット技術を軸とする「第四次産業革命」と、個人の力が強くなる大変革期の到来。今世紀は、あらゆるものがネットにつながる“IoT”が大きな潮流となるでしょう。

3年後の2020年には、世界の半数以上の人々が300億個のモノとネットにつながるといわれています。10年後は、そこからどのような価値を紡ぐことが出来るでしょうか。



代表取締役
後藤 孝之

★日本は…。

1. スマートフォンで消えつつあるもの

固定電話、カメラ、テレビ、時計、カレンダー、懐中電灯、地図、コンパス、ものさし、辞書、路線図、預金通帳 etc

2. コンビニエンスストアの出現で消えつつあるもの

文房具店、駄菓子店、お弁当屋、お総菜屋、チケット販売店、銀行 etc

※ある大手コンビニグループの年間来客数70億人、おにぎり販売量21億個、食品(惣菜)の売上高1兆円。
60坪/店 × 19,000店舗 = 総売上高4,3兆円です。

★我々の業界は…。

1. 食糧確保と高騰の課題

異常気象、台風の強大化、地震多発、温暖化による農作物の産地の激変、不作による食糧不足、高騰。

2. 人手不足の課題

今日本の総人口は、5年前に比べて95万人減少しました(平均年齢51.3歳)

10年後の生産年齢人口は、560万人減少。(有効求人倍率上昇)

75歳以上は、30年前の3.4倍！ 14歳以下は、30年前の40%減少。

10年後は、消費人口も労働生産人口も減少し、増えるのは老人だけになる予想です。

★日本フードリンクは…。

中小企業は、何もしないとスマホやコンビニ出現で各方面が影響を受けたケースと同様に、5年10年先に消えつつあるものの中に組み込まれていきます。

消えてなくなるためには、**魅力ある商品を提供すること**。

1. 不満を解決すること＝「クレームに対し、すぐやること」

2. 生産性を上げること＝「製販一体型を創る、IoTの活用」

3. 人と地域をつなぐこと＝ネットで300億個のモノがつながる社会です。つながるために、各自が責任を持って「PDCAを回せる人材」になることを望みます。



トピックス

平成28年度第2回全体会議 開催

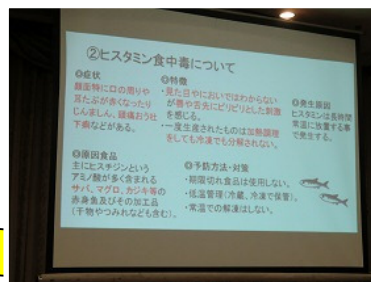
全体会議が、11月11日(金)にホテルイタリア軒で開催されました。本部スタッフおよび新潟県内各地の責任者 総勢96名の出席です。

毎年5月に開催される第1回全体会議では、前年度の《結果報告》および新年度の《年度方針(目標)》と《組織体系》等が“柱”として発表されます。



一方11月開催の第2回全体会議では、各部署の《上半期の報告》、《下半期の目標》等が分かち合われます。年度方針に沿って業務運営をした結果を、一喜一憂で終わらせるのではなく「良かった点(または反省点) = **結果には、必ず原因がある**」ことを認識し、修正すべき箇所があれば速やかに改善します。

常に全体を見通す“鋭敏で柔軟なまなざし”がなければ、組織はすぐに劣化してしまいます。それぞれが“**企業は生き物**”といわれる所以です。



衛生講習の一コマ

トピックス

新入社員フォローアップ研修

11月1日(火) 新潟市アグリパークにて、今年度入社した14名の“新入社員フォローアップ研修”が開催されました。

入社後、日々の業務内容やあいさつ等社会人として半年間過ごした経験と知識を、一度整理して新たに社員としての責任感の自覚と誇りを持って勤務してほしいという目標の元毎年開催しています。



調理実習は、先輩社員にコツを教わりながら食事づくりにチャレンジした後は、おいしくいただきました。



同期入社の社員同士、楽しみながら親睦を深めました。



SNSでつながることも便利ですが、“フェイス・トゥ・フェイス”の出会いには心に残る思い出作りには最高です。

トピックス

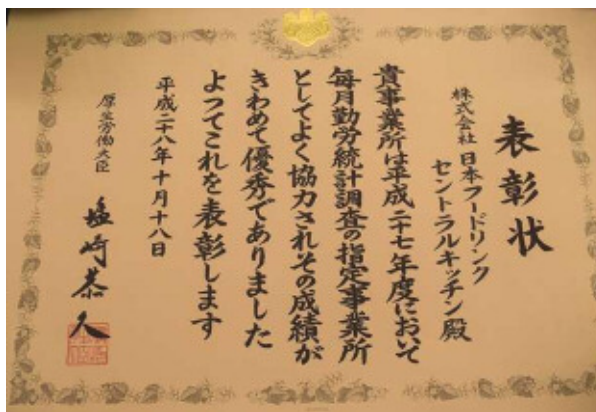
厚生労働省より表彰されました

厚生労働省より「毎月勤労統計調査」の依頼があり、セントラルキッチン・スタッフを対象に継続的に取り組んできました。

各社から集計された統計結果は、雇用保険や労働災害補償保険の給付額の改訂等の行政策定の基礎資料として活用されていることは、マスコミでも取り上げられています。

毎月継続的に実施する当社の姿勢に対して、表彰していただきました。

今後も行政からの依頼に対しては、社会貢献も視野に入れながら協力していきたいと考えています。



トピックス

感謝状をいただきました

当社が8月より給食を提供しています 新潟市立曾根小学校と新潟市立西川中学校が、何百校とある中で〔新潟県学校給食優良学校〕として表彰されました。学校では食生活に対する意識高揚や、嫌いなものも食べることができるような活動が実施されており、それらが評価され今回の受賞に繋がりました。調理を行っている新潟市西川学校給食センターでは、安全・安心・おいしい給食のために、きちんとした工程で調理し記録を取り、異物混入等の事故を起こさないよう周知徹底しています。

表彰は学校給食の普及と充実を図り、児童・生徒さんへの食育や家庭、地域との連携で成果を上げた小中学校に対して実施されたものですが、**校長先生ご自身が当社へ“感謝状”をお作りくださいました。そのお心に対し、スタッフ一同は恐縮しながらも大変な喜びを感じました。**

これからも毎日の調理に心を配り、“安全・安心・おいしい給食”を継続していきます。



トピックス

学校給食 コミュニケーション

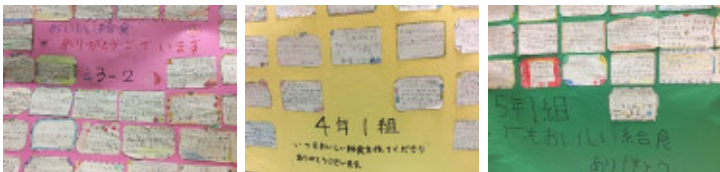
学校給食には、上記新潟市西川学校給食センターのように複数校へ提供する“センター方式”と、学校の給食室で調理し提供する“自校式”があります。その自校式で一昨年4月から業務が開始された、新潟市立東中野山小学校でのエピソードを加藤業務責任者から聞きました。

私たちスタッフは、子供さんたちに安全でおいしい給食を食べてもらうという基本を大切にしています。その上で、コミュニケーションをととても大事にしています。

まず栄養士の先生が立てて下さった献立を忠実に再現した上で「もっとおいしく出来ることはないかしら」と考え、提案をさせて頂くことがあります。その**対応を先生は褒めてくださいます。**

校長先生からはいつも大変ありがたいお言葉を頂いています。特に手のかかる献立を提供した際に「カレー南蛮のお肉がふんわり柔らかくて味付けも良く、とてもおいしかったです」、「ひじきの味付けとサバの煮つけは、ばつぐんにすばらしい」等のお言葉を頂き、私たちは「もっと頑張ろう」と、調理に前向きになることができます。

自校式は**子供さんたち**と私たちスタッフの距離が近いので、日頃から「**とってもおいしかったよ**」と、よく声をかけてくれます。秋の給食週間では、毎日教室で子供さんと一緒に給食を食べました。そして給食をつくる時の喜びや難しい調理のことなど何でも話し合うことができました。



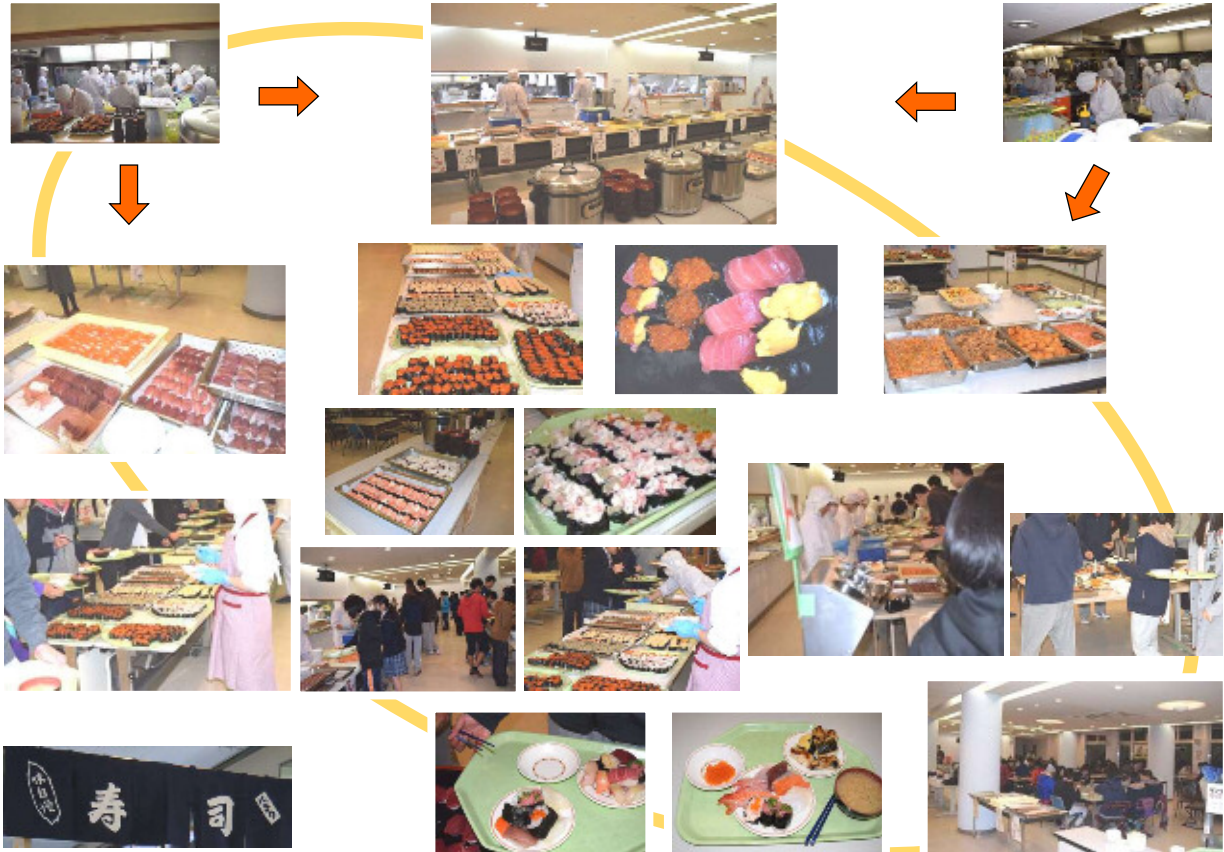
児童の皆さんから、給食室スタッフへ感謝のお手紙

また皆さんから、**感謝のお手紙をもらい嬉しかったです。**こうしたより良いコミュニケーションを、これからも続けていきたいと思ひます。

トピックス

高等学校で寿司バイキング

開志国際高等学校で12月1日(木)に、行事食として“寿司バイキング”が開催されました。お年寄り中心の福祉給食と異なり、食べ盛りの若い高校生の皆さんの食欲は、見ているこちらが心地良ささえ感じます。180名の学生さんに対して、当社スタッフ22名で約6,000貫を提供しました。ホタテ、カニ、タコ、イカ、すずき、ひらめ、えんがわ、焼きサバ、縞アジ、玉子、甘エビ、蒸しエビ、うなぎ、穴子、うに、大トロ、サーモン、のり巻き、軍艦巻き10種類です。生ものが食べられない生徒さんには、揚げ物、お好み焼き、パンネを提供しました。



トピックス

ISO9001 本審査終了

12月8日(木)・9日(金)の両日、セントラルキッチン研修室で“ISO9001”の審査が行われました。今回は、3年に1度の「再認証審査」です。

2008年1月23日に認証を取得してから、常にお客様が信頼して下さる組織を目指し日々誠実な業務を続けてきました。

審査は、正しくルールを守りながら毎日の業務が遂行されているかを一項目ごとに確認します。今回も、改善を要する問題点はなく無事終了しました。これからも初心を忘れず、更にレベルアップしていきます。



トピックス

全体会議後の懇親会

2ページでご紹介した“全体会議”終了後、引き続きホテルイタリア軒の12階(最上階) ゴンドリーナで“懇親会”が開催されました。78名の参加で大盛り上がりです。

通常は会議など仕事での顔合わせが大半で、しかも地域が異なればなかなか会わないスタッフ同士もいます。懇親会で打ち解けて、お互いに気持ちを理解し合い仲良くなっていく交流は会社全体にとっても大変有意義です。



トピックス

「卒業生集まれ～！」楽しい親睦会

当社社員のうち、北里大学保健衛生専門学院を卒業した総勢20名以上の中から、当日駆けつけることができた数名で、初めての親睦会を新潟市で開催しました。

それぞれ年代は異なるものの、皆が一生懸命“栄養士”“管理栄養士”を目指していた頃を思い出したそうです。

学校は南魚沼市(旧・南魚沼郡)にあり、皆がアパートで一人暮らしをしながら頑張りました。周辺にただ一軒あるスーパーマーケットの話になると、懐かしさマックス！笑いすぎて涙をこぼす人もいたとかいないとか…。

「その頃描いた夢」は、今^{かな}叶っているだろうか。「まだ“伸びしろ”は多い。もっと頑張れる」新入社員から中堅社員まで、胎内市や佐渡市からも集まった“**目標を素直に語り合える仲間**”って、すばらしい。「次はもっと多くの卒業生を呼んで、盛り上がりましょう！」

楽しい時間は、あっという間に過ぎていきました。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第47回目

サブタイトル「何を便利と感じるかは人それぞれの巻」

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いたします。2017年が皆様にとって良い年となりますように心よりお祈り申し上げます。

さて、今回は「ミニパソコン教室」です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

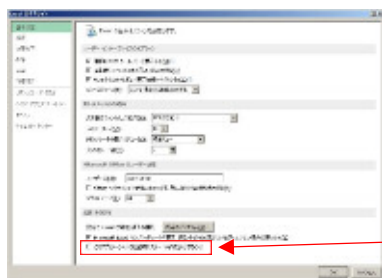
カスタマイズしよう

Microsoft 製品(Word、Excel、PowerPoint など) でユーザーが使いやすいよう至れり尽くせりメニュー構成されています。しかし、「自分はこの機能使わないのに。わざわざ選択する手間がかかるし邪魔だな。」ということがあると思います。当然カット(削除や短縮)出来るものと出来ないものがありますが、不要なものはカットしてしましましょう。Excel 2013 で手順を示しますが Word 2013、PowerPoint 2013 もほぼ同様です。

＜スタート画面で「空白のページ」を選択することが多い＞



新規作成時にスタート画面(空白のページ・ツアー・テンプレートの選択)が表示されるのがわずらわしい方へ。




通常起動後、「ファイル」タブ→「オプション」の画面で「基本設定」の中に「起動時の設定」があります。「このアプリケーションの起動時にスタート画面を表示する」のチェックを外し、「OK」ボタンをクリックしますと次回からスタート画面は表示されなくなり、空白のページが開きます。

このアプリケーションの起動時にスタート画面を表示する(H)

＜メニューを消して画面を広く使いたい＞




←肝心のシート表示部分が狭いとお思いの方へ。こちらの  をクリックするとメニューが非表示になります。



←画面がスッキリしました。使用するタブ(「ホーム」や「挿入」など)をクリックするとメニューが表示され機能選択後また非表示に戻ります。



←メニューを常時表示に戻す場合はこちらの  (ピン)をクリックします。

＜入力確定後、設定する方向にアクティブセル(入力・操作対象セル)を移動したい＞



「ファイル」タブ→「オプション」の画面で「詳細設定」の中に「編集設定」があります。「Enter キーを押したら、セルを移動する」にチェックを入れ、方向(下右上左)を選択します

Enter キーを押したら、セルを移動する(M)
方向(D): 

それでは、また次回

★出産おめでとう★

《小林 亜矢美（経理財務部）
10月14日 篤弥(あつや)君（第3子）誕生》

無事に三男が産まれました。我が家がさらに賑やかで
慌ただしくなりました。育休に感謝して、子供達と
たくさんの時間を過ごしたいと思います。



《宮尾 由利子（新井愛広苑） 10月21日 優愛(ゆあ)ちゃん（第1子）誕生》

まさか私が子供を産むなんてっ…と、自分でもビックリ。
周囲の人は、もっとビックリ。
四苦八苦しながらの子育てですが、とても愛らしく幸せです。



《矢澤 祐美恵（かもしか病院） 11月11日 心羽空(こはく)君（第3子）誕生》

妊娠中は職場の皆さんに助けて頂いて、働くことが出来ました。
おかげさまで無事に元気な男の子が誕生し、本当に良かったです。
ありがとうございました。



★誕生おめでとう★

《牛腸 博英（店舗運営 副エリア責任者 吉田愛宏の園店長 兼務）
10月11日 海斗(かいと)君（第1子）誕生》

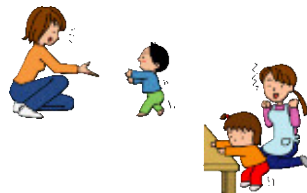
海斗は、お風呂が大好きで毎日一緒に入っています。
最近表情も豊かになり、成長を実感しています。
自分の好きな道を見つけ、歩んでいってほしいです。



★復帰おめでとう★

《桐生 麻里衣（豊浦病院・愛広苑） 11月22日復帰》

産休、育休をありがとうございました。
育児と仕事の両立で慌ただしい毎日ですが、
支えてくれる家族に感謝しつつ頑張りたいと思います。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成29年1月1日（奇数月発行）

・編集発行◆株式会社 日本フードリンク 本部編集委員会 ・所在地◆〒950-0801 新潟市東区津島屋 6-99-1
・電話◆025(282)7023 ・FAX◆025(282)7024 ・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>