



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 39

2015年の干支は「未」^{ひつじ}

新年明けまして お「メェ～」でとうございます。

今年創業30年目を迎えます。これもひとえに皆様のお蔭と、心より御礼申し上げます。

さて第3次安倍内閣が発足し、様々な課題に取り組む基礎となる強い経済を取り戻すと宣言しています。

昨年は消費税増税、急激な円安による原材料の高騰と、このままでは社会保障の財源確保が厳しい状況です。

また少子高齢化のツケで、働く人材の確保も難しくなっています。

新潟県の人口は、平成9年をピークに毎年減少しています。前年比1万7千人減少の231万4千人です。

昨年1年間で会社の倒産は約1万社、廃業は約3万社。合計4万社がなくなりました。

反面200年以上続く会社は、全世界で5,600社。日本が54%を占め、断トツです。

世の中、長期的視野で何が一番大切か。それは、教育された人材創りです。

「下が上を見抜くのに3日、上が下を見抜くのに3年」

変化する世の中になっています。

年の初めに **一笑百福**

「笑う門に福来る」 「笑いは百薬の長」

心と体の健康に、円満な人間関係に、笑顔でいる事は何より大切。

さあ豪快な初笑いで、幸せな1年を呼び込みましょう。



代表取締役
後藤 孝之

トピックス

平成26年度 第2回全体会議

半期に1度開催される全体会議が、11月12日(水)に開催されました。

新年度から半年が経ち、その結果の検証と下半期の目標の確認等が発表されます。



社長挨拶



各部署から発表



各店長より、「平成26年度上半期の報告」と「下半期の目標」が発表されました。



時代の変化に対応する力が、これまで以上に試されます。
様々な問題に立ち向かうためには、一人ひとりが会社の方針に
ひたすら向かい続ける、目的意識(内圧)を高めることが大切です。
会議を通して、改めて社内の結束の重要性を認識しました。



新店長紹介

トピックス

ISOサーベイランス審査実施

今年も11月25日及び26日にセントラルキッチン研修室で、ISO9001サーベイランス審査が実施されました。

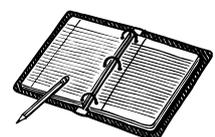
これは3年に1回行われる本審査の間に、改善点が見つかればそこで早期に修正し問題がなければそれを継続するための道筋を明確にしていくことを目的としています。



世の中は刻々と変化しています。昨年まではOKだったことが、法律や業界ルールまたお客様への“顧客満足度”強化方針の変更等が重なれば、対応も変えていかなければなりません。



当社は本年12月、節目となる創立30周年目の挑戦が始まります。積み重ねた実績や経験に胡坐^{あぐら}をかか^あことなく“初心に戻って”常に「お客様の満足と、従業員の幸福を目指す」企業であり続けるために、日々精進して参ります。



トピックス

モチベーションアップ スタッフ紹介



当社は現在、約650名のスタッフが新潟県各地で勤務しています。会社の“経営理念(目的)”を目指しスタッフ全員が日々の業務を頑張ることで全体が機能します。それを継続させるためには、いくつかの要素が必要です。その一つに“責任感をもち、全体を見渡すことができるスタッフ”の育成も含まれます。



今回はパートタイマーとして入社後、現在は正社員として日々頑張っているスタッフを2名ご紹介します。(やる気、元気、協調性等が各責任者から総合的に評価され、昇格しました)

唐崎純子 (松潟の園 給食室勤務)



私は、こちらの給食室に勤務して丸11年が経ちました。当初店長が空席でしたので、パートタイマーの店長代理でした。その後正社員になると同時に、店長就任となりました。

長く店長代理でしたので、店長になったからといって日々の業務内容が変わることはありません。ただ正社員になってからは、更に周りをよく見て全体のレベルアップを考えるようになりました。

私自身パートとして勤務してきた経験から、一緒に働くパート・スタッフの皆さんが少しでも仕事の幅を広げ、“やりがい”が感じられる方法を考えて実行しています。たとえば食材の発注作業を、Aさんは肉店、Bさんは青果店、Cさんは鮮魚店…というように担当を決めています。慣れてきたら、次は担当を変え違う食材が発注できるようにと計画中です。全員で協力し合っ初めて“安全・安心・おいしい給食”を継続することができるからです。



またスタッフの気持ちの行き違いが起こらないよう、日頃から話をよく聴くよう心がけています。その上で必要だと感じたら、気づいたことを直接伝えます。

これからレベルアップを目指す方へは、「周りをよく見て、与えられた仕事だけが自分の枠と決めず『もっと、できることがある』と自分を信じながら日々の業務を一生懸命頑張ってください」と言いたいです。

今後もスタッフ全員が明るく元気な気持ちで、安定的な給食業務を継続します。よろしくお願い致します。

吉田健太郎 (大山台高齢者福祉センター 給食室勤務)



それまでの勤務部門から現在の給食室へ異動になると同時に、正社員となりました。

パートタイマーとして勤務していた時でも、与えられた調理業務に責任感をもって勤務してきたつもりですが、正社員になってからは 与えられるのを待っているのではなく、全体を見て判断した上で責任感をもって仕事をする気持ちが芽生えました。

スタッフ同士が力を合わせてやらなければ良い仕事はできないと思い、いやなことがあっても表情や態度に出さないよう心がけています。なるべく笑顔でいることが円滑なコミュニケーションをとる第一歩だと考えています。

かつて「正社員になりたいです」と手をあげた時、エリア責任者からは、「モチベーションアップを目指すことは、自分にとって将来絶対プラスになる」と言われました。確かに以前の自分より、仕事に対して積極的になれました。



最後に、私にとってのモチベーションアップ(正社員昇格)のチャンスを下さった皆様に感謝しています。

これからも一生懸命日々の業務を頑張ります。ありがとうございました。

トピックス

健康レシピ 紹介

生姜で免疫アップ！！
体ポカポカで風邪予防！！

私たちは、できることならいつも元気でいたいものです。しかし「疲れた～」という日もあるでしょう。そんな時、1回の食事で元気になることがあります。今回は健康レシピとして、免疫力を高める生姜ごはんをご紹介します。（監修／当社 第一営業部・店舗運営 献立室 管理栄養士）

《材料》

- ・米 360ml(2合) ・生姜 30g ・油揚げ 1/2枚
- ・水菜 少々（飾り用。彩に“きぬさや”などを代用しても可）
- ・【A】 だし 370ml、酒 大さじ2、しょうゆ 小さじ2、塩 小さじ1



生姜 30g



当社 試作品



油揚げ 1/2枚

《作り方》

1. 油揚げは熱湯を回しかけて油抜きをしてから水気を取り、ごく細かいみじん切りにする。
2. 生姜は長さ2cm、マッチ棒くらいの太さの細切りにしてざるに入れ、流水に通して水気を切る。
3. 米を研いで炊飯器の内釜に入れ、【A】、1、2を加えて炊く。



生姜の主な効能は、◎冷え性改善 ◎免疫力を高める ◎風邪の初期症状の緩和 ◎鎮痛作用
◎消化・吸収能力をアップ ◎便秘解消 ◎むくみ防止 ◎吐き気の緩和 ◎コレステロール低下
◎消臭予防 に効果があります。皆様も、ぜひお試しください。

トピックス

スタッフの包丁さばき



内田紗代店長

店長会議の調理実習で、とても早く的確な包丁さばきで魚を三枚に下ろしていた上吉野愛宕の園の内田店長にお話を聞きました。



■以下、内田店長(談)

私は最初に就職した会社で和食の配属となり、魚の下ろしを中心とした業務を行っていました。生ものですので手際よく進めなければならず、スピーディーな作業方法が身に付きました。

“魚をさばくのが苦手”という方へアドバイスするとしたら、魚に包丁を当てる時の角度や使う幅を工夫すると良いと思います。あとはやはり何回も挑戦して、慣れることが一番です。

私は子供が好きですので、将来自分に子供ができれば日々の食事をいろいろ工夫して、おいしい料理をつくりたいと思います。



イメージ

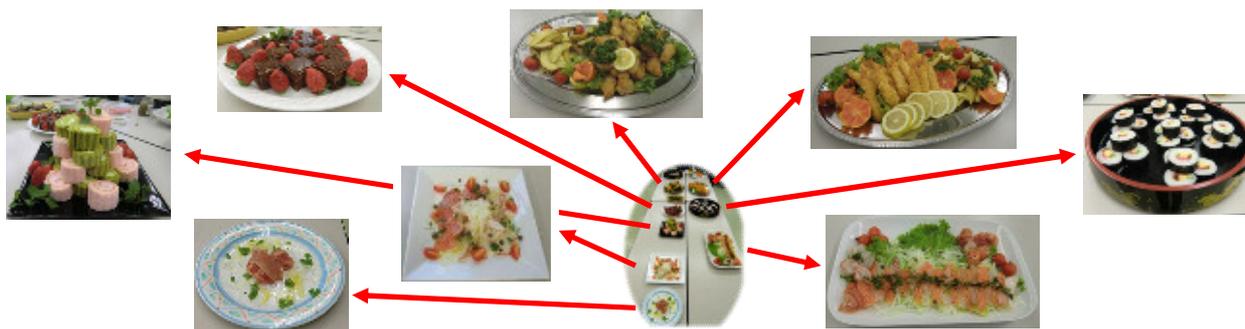
※編集委員会／内田さんをはじめ中途入社されたスタッフも、これまでの経験を生かして頑張っています。当社は入社されたスタッフをていねいに指導し、明るく元気に勤務ができるようサポートしています。

トピックス

調理講習〔バイキング等の盛り付け〕

社内スタッフのレベルアップを目指す“セカンド研修”の、今月の調理講習は行事食で実施されるバイキング等の盛り付けを行いました。

内容は、から揚げ、海老フライ、ポテトフライ、カルパッチョ(鯛・サーモン・生ハム)、太巻き2種、ケーキ各種です。フルーツ、香草、サラダ葉、トッピング野菜、レースペーパー等を使い、銀盆や大皿に盛り付けました。



今月も、最後はおいしくいただきました。食事はおいしさだけでなく見た目も大切だと再認識した講習会でした。

トピックス

常食以外の食事提供

昔から“食事は元気の源”と言われてきました。老若男女すべてのご利用者様に「おいしい」と言っていただけの食事の提供が当社の目標であり喜びです。そして福祉給食では、ご高齢の方にもおいしく召し上がっていただけるよう、食事も日々進歩しています。(下記は、一例です)



常食(一般食)



刻み食



ソフト食

うまく噛めない“咀嚼障害”の方へは“刻み食”を。また食べ物がよく喉に通らない“嚥下障害”の方へは“ソフト食”をお出しする等、“食べやすさ”と“おいしさ”(両立)の開発が進んでいます。(その他の食事形態もあります)

当社のお客が増えました

〔車場ダイサービスセンター〕 《新潟市》

スタッフ一丸となって、「安全・安心・おいしい給食」をこれまでも、これからも…。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第35回目

サブタイトル「ん？何かいつもと違う違和感…。の巻」

平成 27 年の幕開け！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いいたします。
皆様にとって良い年となりますようお祈り申し上げます。
さて、今回は「劣化の早期発見」です。



(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

「気にすべき点は？」

「温度変化」「異音・振動」「異臭・汚れ」など、いつもと違う点に気づかなければ劣化を発見できません。機器の劣化は徐々に進んでいます(経年劣化)。気づくためには「気にすること」が大事です。

<温度変化>

前回の通り、冷蔵庫・冷凍庫は温度比較が重要です。他、スチームコンベクションオーブン、フライヤーなどの加熱機器は立ち上がりについていつもより時間がかかる場合、複数ある加熱ヒーターのうち 1 ヶ所が故障して機能していないことがあります。



<異音・振動>

冷蔵庫は庫内温度が下がれば庫内ファンを止める。上がれば動かすを繰り返しています。食器消毒保管庫は熱風を庫内に循環させるためにファンを回しています。ファンは回転していますので軸と軸受けが摩擦を起こし隙間が広がり回転がブレると異音・振動が発生します。ほとんどの機器がインバータによりモーター回転速度を調整して消費電力を抑えていますので、一定のスピードで回り続ける機器に比べ劣化が早くなります。



<異臭・汚れ>

ミキサー・ブレンダー、フードプロセッサーなど高速で回転する機器は速度が上がれば上がるほど劣化も早くなります。異臭がしませんか？粘度が高いもの(粥など)をかけることが多い機器はその分モーターに負荷がかかり、モーター焼き付きの異臭などする場合があります。また、容器から液体が漏れていませんか？その時点では容器の修理やカッター部の交換で済みますが、そのまま使用を続けると本体に液体が入り込み、本体故障など高額修理の原因となります。

日々同じ機器を使用していると違いに気づきにくいと思いますが、気にすること・気に掛けることが第一歩です。長く大切に使いましょう。

それでは、また次回

<おまけ ミキサー・ブレンダーの使用方法>

最初に固形物のある程度の大きさに刻むためにフラッシュスイッチ(テンポラリースイッチともいう)を使用します。いきなり連続運転をすると下部だけで対流が起き上部と下部がうまく混ざらない場合があります。なお、フラッシュスイッチ以外でON・OFFを瞬間的に繰り返す行為はモーターに過負荷をかけますのおやめください。



「新潟フェア in 台湾」販売プロモーションのご報告



「新潟フェア in 台湾」は、株式会社裕源の謝明達社長の協力により、平成26年12月5日(金)～7日(日)の3日間に於いて、台湾の食品高級スーパー裕毛屋の各日店舗巡業による「新潟市食品企業16社」の物産展が実施されました。

新潟フェアの商品選定は、新潟市内食品企業から公募し10月上旬に新潟市内会場にて裕毛屋の代表でもある謝明達社長に各社プレゼンを実施して輸出商品を決定したものです。選定商品は、新潟を代表する「米」「日本酒」「かまぼこ」から「みそ、醤油」「米の加工商品」「魚の加工食品」など多岐にわたりました。また裕毛屋に於いては、北海道、宮城県、長野県、神奈川県、福井県、三重県、愛媛県、宮崎県など、多くの県が物産展を台中市の富裕層が集う3店舗で毎年開催して好評を得ているとのこと。

実際、裕毛屋の店頭商品の多くは日本製が陳列されていました。日本製食品の中でも「無添加」「無着色」など食の安全に配慮した付加価値商品が更に、台中の富裕層に受け入れられていました。

◇裕毛屋 当社商品の店舗価格

「食塩・化学調味料不使用だしの素 200g」価格 360 元 (1,390 円)

新潟物産展 12/5～7 間は、特別価格 298 元 (1,150 円)

参考・・・日本国内価格 1 箱 (815 円税別)

<台湾の味付けは、以外にも薄口でした>

「試飲用味噌汁」塩分濃度 0.6%程度が最も好評でした。

◇(株)裕源へ事前納入数量「だしの素 200g」5c/s (120個)

◇12/5～12/7 合計実績「だしの素 200g」108個

12/5 裕毛屋崇徳店 (5号店) 販売実績 42個

12/6 裕毛屋曉陽路店 (2号店) 販売実績 24個

12/7 裕毛屋公益店 (1号店) 販売実績 42個

物産展は好評の内に終了。今後プロパーへの移行について店舗運営常務理事に確認したところ、各店舗グロサリー部門長に判断を任せるとのこと。



(株)裕源は、台湾自社系列会社の日本総販売元。台湾の裕毛屋へ日本食材の輸出の他、台湾果実・農産物の日本輸入、日本果物等の台湾輸出も行っている。主事業としては、セブンイレブンやイトーヨーカ堂、ヨークベニマルのオリジナル・プレミアム商品等 (APO 樹脂傘、PE レジ袋セブンイレブン 30 億枚) の開発及び販売になります。

★結婚おめでとう★

《古川 美希（上吉野愛宕の園） 平成26年11月22日 結婚》

（平成26年）6月30日に入籍し、市川から古川に変わりました。
仕事と家庭の両立は大変ですが、2人で協力し合って温かい家庭を
築いて行きたいと思います。



★出産おめでとう★

《常山 冴子（三和愛宕の園）
同年 9月11日 凌汰(りょうた)君（第3子）誕生》

妊娠中から出産まで、いろいろな面で支えてくださった方々に
感謝の気持ちでいっぱいです。元気な産声を聞かせてくれて、
ありがとう♡



★誕生おめでとう★

《小林 大吾（CKスクールランチ業務責任者）
同年 10月29日 笑愛(えな)ちゃん（第2子）誕生》

待望の女の子が生まれ、いいパパとして
これからも育児と仕事どちらもがんばりたいと思います。



《^{がわさわ}蒲澤 俊介（黒埼学校給食センター）
同年 11月15日 侑馬(ゆうま)君（第3子）誕生》

我が家に新しい家族が誕生しました。坂本龍馬と同じ日に生まれた
ゆうまです。家ではこれまで完全アウェイ(男1人)だった父の仲間
になるため、早く大きくなって下さい。



★職場復帰おめでとう★

《野崎 あかね（第一営業部 店舗運営 献立室）
同年 11月21日復帰》

1年間お休みを頂きありがとうございました。家族や職場の方々の
サポートを受けながら、家事に育児に仕事にと頑張ることができて
います。日々、感謝です。



広報誌ふーどりんく 【発行日】平成27年1月1日（奇数月発行）

- ・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

