



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 48

平成28年度 第一回全体会議 開催

平成28年度 第1回全体会議が5月13日(金)に開催されました。今年度も全社一丸となって同じ方向へ進むため、目標と方針を共有しました。

今年度は10年先の給食業界を見据え、全社をインターネットで繋ぎ情報共有強化元年と位置づけます。

一方人材育成を目指す取り組みの一環として、〔初心にかえり成功するくせ付け〕を行います。



【成功するくせ付け】

① メモ、手紙、見送り5分前ぐせ

メール以外に手紙を送る。お客様は玄関先までお見送りする。仕事や約束があるときは5分前に行動する。

② 早起き、自己投資、日々の振り返りぐせ

早起きは三文の徳。自己投資=自分に投資し自分を褒めること。今日一日の仕事はどうだったのかを振り返る。

③ 感謝の精神。悪口、陰口は言わない。

他人の足を引っ張らない

ストレス発散で悪口を言うと人間関係が悪くなる。

④ 全ての基本は自分。他人や周りの責任にはしない

うまくいかないことを他人のせいにはいけない。

自分に責任がある。



今年度も永年(10年)勤続スタッフ31名を表彰し、御祝金が授与されました。続いて本部上長、各店長及び業務責任者、店舗運営課長等から前年度報告と今年度の目標が発表されました。



食品安全管理室からは衛生講習で「害虫混入防止策、異物混入対策について」周知を行いました。総務部からは、現場の事務作業をIT化するプレゼンテーションを行いました。

今回の会議では各部門からの決意表明もあり、目標と方針を深く共有する充実した会議となりました。



トピックス

平成28年度 永年勤続表彰



長年当社に在籍し、頑張ってきた従業員を祝して、全体会議で永年勤続表彰が行われました。今年度は全員が勤続10年超の31名に、表彰状と御祝金が授与されました。

★永年勤続表彰者 **全31名**紹介 ※順不同 ()内は勤務部門及び雇用形態

貝津美和(関川愛広苑、正社員)、 斉藤玲子(関川愛広苑、準社員)、 ヤクシン麻沙美(愛宕の園、正社員)
須藤やえ子(新潟リハビリテーション病院、パートタイマー)、 知本こずえ(相川愛広苑、パートタイマー)
木之内香織(新井愛広苑、準社員)、 窪田靖子(新潟医療福祉大 第3厚生棟食堂、パートタイマー)、
江田真弓(STEP、パートタイマー)、 小川法子(中之口愛宕の園、正社員)、 宮川宏美(遊生の里、正社員)
大塚幸樹(太陽の村、パートタイマー)、 稲田加奈子(特養サンホーム、正社員)
いっぶく勤務6名 … 齋藤愛子(正社員)、 金子洋子(正社員)、 飯塚美沙子(パートタイマー) 桑原好美(正社員)、 坂内奈々子(正社員)、 今井利枝(パートタイマー)
かもしか病院勤務5名 … 野村優子(正社員)、 坂田広子(正社員)、 坂井学実(パートタイマー) 眞保大介(正社員)、 坂井信子(パートタイマー)
高橋徹(大山台高齢者福祉センター、正社員)、 神田真美(大山台高齢者福祉センター、正社員)
高橋政子(豊浦病院・愛広苑、準社員)、 本間真由美(豊浦病院・愛広苑、準社員)
古俣ゆみえ(人事部、正社員)、 中山絵里(愛広苑老番館、パートタイマー)、 塚田博之(人事部、正社員)
水嶋康弘(セントラルキッチン クックチル、正社員)

皆様、おめでとうございます。

これからも、誰もが長く勤務したい職場環境づくりを、たゆまず進めて参ります。

トピックス

衛生管理優秀賞他、受賞部門紹介



毎日毎食、当社スタッフ全員が衛生管理マニュアルを徹底して守ることで、法人・施設(お客様)から信用を頂いています。全体会議で、優秀給食室が表彰されました。(下記、順不同)

★**衛生管理優秀賞**：平成27年度の拭き取り検査陽性ゼロ、厨房由来の異物クレーム件数がゼロの給食室

- ◎新潟北愛宕の園 ◎巻愛宕の園 ◎かめだ本町の里 ◎上吉野愛宕の園 ◎特養サンホーム ◎遊生の森
- ◎新穂愛宕の園 ◎太陽の村 ◎遊生の里 ◎てまり総合ケアセンター ◎STEP ◎長岡市立青葉台中学校
- ◎デイサービスセンターさど ◎逢谷内デイサービスセンター ◎デイサービスセンター大潟

★**衛生管理がんばったで賞**

- ◎新潟リハビリテーション病院 ◎豊浦病院・愛広苑 ◎新潟脳外科病院 ◎かもしか病院 ◎関川愛広苑 ◎藤花
- ◎尾山愛広苑 ◎いっぶく ◎新井愛広苑 ◎いっぶく2番館 ◎中条愛広苑 ◎相川愛広苑 ◎豊浦愛宕の園
- ◎愛宕の園 ◎横雲の里 ◎新潟東愛宕の園 ◎なかかんの里 ◎中之口愛宕の園 ◎大山台高齢者福祉センター
- ◎ケアハウスせきかわ ◎松瀧の園 ◎三和愛宕の園 ◎山王苑にいがた ◎吉田愛宕の園 ◎有徳の家
- ◎新潟県新星学園 ◎藤の木原 ◎愛広苑老番館 ◎かめだ早通の里 ◎ウェルハート加治川の里 ◎すずまり
- ◎開志国際高等学校 ◎CUPS ◎JWSC ◎ケアハウスサンホーム ◎ケアハウス新井 ◎ケアセンターカナン
- ◎ショートステイぢりめき ◎麦っ子ワークス ◎ひだまり保育園 ◎あたご とまと保育園 ◎車場デイサービスセンター
- ◎デイサービスセンターうすい ◎デイサービスセンターはやどおり ◎老人デイサービスセンター中之口
- ◎デイサービスセンター三和愛宕の園 ◎新潟医療福祉大学第三厚生棟食堂 ◎新潟脳外科病院レストラン
- ◎セントラルキッチン(スクールランチ) ◎セントラルキッチン(クックチル) ◎新潟市黒埼学校給食センター
- ◎新潟市潟東学校給食センター ◎新潟市亀田学校給食センター ◎新潟市立下山小学校 ◎新潟市立笹口小学校
- ◎新潟市立東中野山小学校

★**新規施設**：新しくスタートした給食室です。

- ◎羽衣園 ◎デイサービスセンターじゅんさい池 ◎老人デイサービスセンター皐月園 ◎老人デイサービスセンター潟東

今年度もご利用者様においしくて安全・安心な食事提供ができるように頑張りましょう！ よろしくお願ひ致します。

トピックス

当社は、業界に先駆けて【IT化】を図ります

総務部

今年度当社は、全社をリンクさせる画期的な【IT化】を開始します。
そこで今回はQ&A方式により、当社で進める【IT化】とは何かを
皆さんにお伝えいたします。



Q1) 【IT化】の目的は何ですか？

- A1) ① 煩雑な事務作業を効率化・省力化し、皆さんが本来業務に専念できることを目的とします。
- ② 【手書き+FAX】の帳票を【電子化+電子メール】にすることで、業務の分析と改善を可能にします。
- ③ 便利なシステムを本部だけではなく、各部門（給食室等）へも導入することができ業務の効率化が期待できます。

Q2) 一般的に【IT化】とは、どのようなことを言うのでしょうか？

- A2) ① コンピュータを使い社内ネットワークを構築し、インターネットやシステムを活用することで、業務を効率化・省力化を図る技術です。
- ② 電子メールを導入することにより、各種帳票や食数表、発注書などを電子メールでやりとり出来るようになり、【手書き+FAX】が不要となります。



Q3) もう少し具体的に教えて下さい。

- A3) ① 【IT化】とは、自動化と情報化です。
- ② 自動化とは…
- 【手書き】で行っている業務を【自動化や半自動化】にします。
 - 【FAX】での通信が、【電子メール】での自動配信となります。
 - 帳票類の自動配信により、上長の書類確認や承認のスピードが劇的に速くなります。
- ③ 情報化とは…
- 主に、管理職が意思決定する際の情報を提供します。
- 例1) 予定原価率と実施原価率の比較による評価や対策のための情報。
- 例2) クレームの発生傾向からみる対応策策定のための情報。



まだまだお伝えしたいことは沢山ありますが、今回はここまでといたします。

皆さん、【IT化】にどうぞご期待下さい。

なお社内スタッフで、不明点がありましたら総務部までお気軽にご連絡下さい。

総務部／藤田

今回のテーマは、【スピード感】です。

熱意を持って働く。良いことですよ～。

それでは、人に【熱意を表す時】あなたならどうしますか？

その、一つの表現方法として【スピード感】があります。

【熱意を表す】と【スピード感】 一見、結びつかないこの二つ…。

実例で見てみましょう。



上司や同僚、後輩などに「～して欲しいのだけどお願いできますか？」と頼まれたあなた。でも、どうしてもその前に食器の片付けを済ませなければいけません。そんな時、どのように答えますか？

①「はい！すぐにやります。でも、ごめんなさい。どうしても食器の片付けを先にやらなければいけなくて……。終わり次第、すぐにやります！」

②「今、食器の片付けをやっているので、終わったらやっておきます」



写真はイメージです。

お願いをした人の立場で考えてみましょう。

① ②ともに、頼んだ仕事をすぐにやってくれるのではなく【食器の片付け】を終えてからやってくれる様子です。

しかし、②よりも①の方が、軽快に感じませんか？ お願いしたことをすぐに引き受けてくれているような…。また、【やります！】といった熱意も感じると思います。

これが【熱意を感じさせる】【スピード感】なのです。

つまり、仕事への【熱意】は【スピード感】で表現できるのです。

【スピード感】のある職場は【熱意】にあふれ、気持ち良く働きやすい職場だと思います…。



今月の一言 【スピード感を意識しましょう】

次号をご期待下さい。

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第44回目

サブタイトル「あなた、どこから来たの？ の巻」

7月です。今年の夏は猛暑になると予想されています。「熱中症対策には水分補給と塩分補給！疲労の予防に糖分補給！」で暑い夏を乗り切りましょう！さて、今回は「虫対策」です。



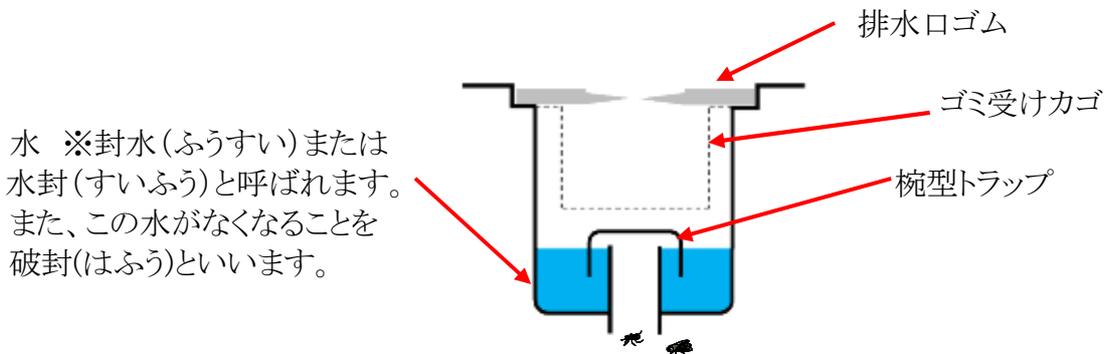
(株)ライフプロモート
大伍 宏昭

夏といえば・・・虫。悪臭あるところに虫あり。

長期間使用していない手洗いなどは水が蒸発(破封)して悪臭・ガスが上がってくる、虫が侵入するなどの恐れがあります。定期的に水を流し(トラップに水を溜める)臭いや虫をブロックしましょう。床の排水溝の保守も忘れずに行いましょう。

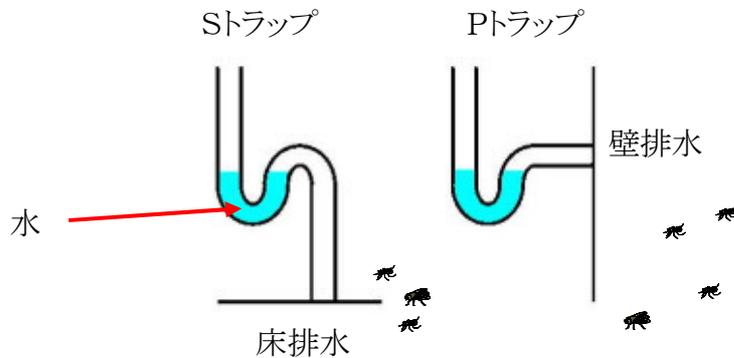
<トラップの構造を理解しよう>

①シンクなどに使われる排水トラップの断面イメージ図



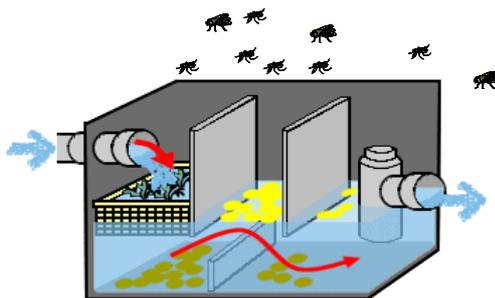
②手洗い台などに使われる排水トラップの断面イメージ図

配管の形状から「ストラップ」「Pトラップ」「Uトラップ」などと呼ばれます。



③グリストラップ(3槽)の断面イメージ図

グリストラップはゴミ・残飯、残渣や油分を槽内で堰き止め、出来る限り水質汚濁の少ない水を下水に流すための設備です。そこで堰き止められた物を浄化する機能はグリストラップ自体にはありませんので、定期的な清掃をしないと悪臭・虫の発生要因になります。



それでは、また次回

★結婚おめでとう★



《宮尾 由利子（新井愛広苑） 3月8日結婚 4月23挙式》

このたび結婚いたしました。32歳にして、ようやくゴール出来たことをうれしく思います。結婚生活と仕事との毎日で大変ですが、愛のパワーで頑張ります。



《林 美和（かもしか病院） 5月3日結婚》

5月3日に入籍しました。日々、バタバタしながら充実した毎日を送っています。互いに協力し合って、やすらげる家庭を築いて行きたいと思います。



《伊藤 由香（ケアハウス新井） 5月5日結婚》

5月5日に入籍いたしました。これから同居生活も始まる中で不安だらけですが、2人で協力し合い楽しい家庭を築いていこうと思います。



★出産おめでとう★



《木村 恵美梨（麦っ子ワークス）
3月2日 心音(こと)ちゃん（第3子）誕生》

妊娠中からたくさんの人たちに支えていただき、無事に第3子 女の子を出産いたしました。一年間育児を満喫して、また復帰させていただきたいと思っています！



《酒井 由理（横雲の里）
4月13日 晴(はる)君（第2子）誕生》

上の子にそっくりな男の子が産まれました！赤ちゃんのお世話で寝不足ですが、楽しんで育児ができればいいなと思います。

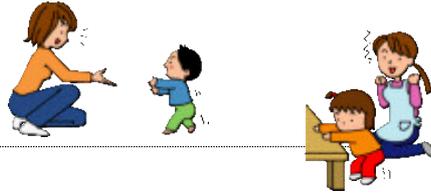


ホームページ
アクセスのご案内

URL : //www.j-foodrink.co.jp/



★職場復帰おめでとう★



《新保 美奈子（あたご とまと保育園） 4月1日復帰》

仕事に復帰し、職場の皆さんと家族の支えがあって頑張ることが出来ています。慌ただしい日々ですが、早く慣れて楽しめるようになりたいです。



《鈴木 沙弥香（第一営業部 店舗運営 献立室） 4月19日復帰》

産休、育休をいただき、ありがとうございました。
4月より復帰させていただきました。
よろしくお願いいたします。



《相沢 美華子（デイサービスセンターじゅんさい池） 4月25日復帰》

産休、育休をありがとうございました。長いように思っていた1年もあっという間に過ぎ、家族の協力の元、無事仕事に復帰することができました。また、よろしくお願いいたします。



《笠原 紗千（食品加工事業部 クックチル） 4月25日復帰》

お休みを、ありがとうございました。慌ただしい毎日ですが家事と育児を頑張りたいと思います。



《上林 幸代（いっぷく） 5月16日復帰》

5月16日で、1歳になりました。食いしん坊で、何でも「ウマ」と言いながらニコニコして食べています。
具合が悪くて休んだりしますが、またよろしくお願いいたします。



《稲田 加奈子（特養サンホーム） 5月26日復帰》

1年間お休みをいただき、ありがとうございました。仕事と子育ての両立は大変ですが、周りに支えてもらいながら頑張っていきたいと思います。



トピックス

調理講習

5月25日のセカンド講習は、食材を柔らかくする商品【ヤワラカナール】を用いた調理がテーマでした。これは果物のエキスで、肉・魚・野菜を柔らかくし、そのままの形で食べやすくするものです。

高齢者向けの食事では、肉や野菜などが硬くて食べづらいという声を聞くことがあります。従来はミキサーにかけたり煮込んだり刻んだりして食べやすくしていましたが、手間と時間がかかってしまうため、新たな調理方法を検討する必要性がありました。

今回使用した食材は豚肩、^{たけのこ}筍の水煮、インゲン、ゴボウでいずれも通常は硬くて食べにくいものです。またパサつきやすい秋鮭やムネ肉、牛肉も調理しました。

漬^つけ込む時間と食材の種類により味が変化したり、トロミが付きやすくなったりすることがあるため、今後も検証が必要となります。



実際にヤワラカナールに漬^つけ込んだ牛肉を行事食で振る舞うことで好評を頂いています。今後の調理への可能性を感じさせる商品です。



【編集後記】

私は一年を通して、社内・社外に関わらずいろいろな人とお話を楽しんでいます。時には、**悩み**相談を受けることもあります。その**原因のほとんどは、人間関係**です。仕事に悩みがあると聞いてみると、けっきょく何かしら対人関係を起因とする軋^{あつれき}轢であったりします。特に自己流でどんどん物事を進めていく積極型の方はバイタリティ旺盛で頼もしいのですが、このタイプの人と関わる側の方が苦しむケースをよく見受けます。つまり積極型の方は、協調が苦手^{ひと}で独りよがりになる傾向があります。すると周りはいつも振り回され疲れて仕事の意欲をなくしていく。表面的には力強く前進する人が正しく、それに従いきれない人はモチベーションが低いと見られがちです。しかし本当にそうでしょうか？

心の中に“自分の正しさ”しかない人は、どんなに正しい言葉を用いてもとげとげしい響きだけが相手に伝わります。**正しさは大切ですが**、時に他人をバツサリ切り捨てる冷たい刃にもなります。

どれほど高い能力がある人でも、人は一人では生きていけません。自分とリズムが違う、性格が違うといて否定関係を続けているうちに気づけば心を許せる人が周りに誰もいなくなってしまった人を、過去に見てきました。元気なうちは平気ですが、病気をしたり年をとったりして生き方の価値観に変化が生じてからあわてても、もう遅い。「人は、人と出会って『人』となる」自分の正しさだけに執着せず、(価値観の異なる人を含めた)他人の正しさも認めて歩み寄る姿勢が身に付いて初めて『**本当の人**』になれるのだと、私は思っています。(本部編集委員会 塚田)

広報誌ふーどりんく 【発行日】平成28年7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/>