



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 57

2018年、明けましておめでとうございます。

今年^{いぬどし}は戌年です。

意味は草木が繁茂^{はんも}している状態から更に発展のため、枝葉を刈り込んで日当たりや風通りを良くする年だそうです。



代表取締役
後藤 孝之

☆ 世の中がどんどん変化する時代にドラッカーから学ぶこと

- 一、労働人口減少は、後戻りしない変化です
- 一、目的と手段を間違わない事
- 一、未来は今日、今つくる
- 一、資源には限りがある
- 一、原理、原則 予期せぬものを意識せよ
- 一、汝^{なんじ}の時間を知れ⇒成果を上げる者は仕事からスタートしない。時間からスタートする。時間の創造から着手する者は時間が限られた資源であることを深く理解する。だから、非生産的な仕事を特定し、それを廃棄しようとする。今までのやり方を変えようとする。自ら考えて決断し行動するようになる。
- 一、道具としての言葉⇒一人ひとりの仕事について、動機づけし、指導し、組織しなければならない。そのための唯一の道具が、話す言葉であり、書く言葉であり、数字の言葉である

☆ IT、ロボット VS 手の国（日本）

給食の仕事は「手仕事」が大切！

- 一、手間を惜しまぬ手
 - 一、妥協を許さぬ手
 - 一、手塩にかける
 - 一、手腕を発揮する
 - 一、手本になる
 - 一、人の手で触れて目で見ないと分からない感覚
- 手仕事をおろそかにすることは、物づくりの心を粗末^{そまつ}にすることになります。

今年も宜しくお願いします。

新規施設紹介

【老人デイサービスセンター巻】

11月1日より、老人デイサービスセンター巻様(新潟市西蒲区巻甲)の給食提供を開始しました。

立ち上がってから日は浅いですが、仕事の段取りをスムーズに立てて美味しい食事を提供できるように努めています。食事の形態は禁止食、粗刻み食、極刻み食、ミキサー食と分かれてれており、またご飯の分量も7パターンあるため、ミスのないよう細心の注意を払っています。

店長は以前、障害者施設で50名近くの給食を調理しており、当時の経験を活かした調理(スチームコンベクションオーブンなどで厚焼き玉子や焼きタラ)で好評を得ております。使用しなくなった器具もあり戸惑うこともあります。生産効率を上げるため、5S(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)を意識し、スムーズに作業できるようにしています。

利用者様が召し上がられた食事の量は、施設様で確認されご家族に知らせております。施設の職員様と利用者様の情報を交換することでより満足できる食事提供を目指していきます。



～新入社員フォローアップ研修～

人事課

11月11日(土) 新潟市アグリパークにて“新入社員フォローアップ研修”が開催されました。

午前の部では、コミュニケーション研修として、職場での良好な人間関係を保つために大切なコミュニケーションのポイントやスキルについて、二人一組で話し手と聞き手に分かれ、実践を交えて学びました。

午後の部では、入社後の振り返りとして自分の職場紹介や現在の仕事内容、うまくいったことや失敗したことなどをグループごとに発表しました。また、悩みや課題について新入社員同士で共有し、先輩社員からアドバイスをもらいながら、今後克服し乗り越えていくために必要なことやこれからの目標について一緒に考えました。

調理実習では、巻き寿司やフルーツの飾り切りなどを行いました。先輩社員の指導のもと、切り方や手順、味付け盛付けの技術を学び、見た目もキレイな美味しい料理ができました。



人事課 北村さんによるコミュニケーション術“アサーション”の講義

研修会後は、調理した料理を囲み、お互いに様々なことを語り合いながら親睦を深め、楽しい有意義な時間を過ごしました。

研修会を通して、「また頑張っていこう」「成長していこう」という気持ちを改めて持つことができ、実りある一日となりました。



トピックス

平成29年度第2回全体会議 開催

全体会議が11月10日(金)にホテルイタリア軒で開催され、本部スタッフおよび県内各施設の責任者総勢106名の出席となりました。

今年度の2回目となる今回の全体会議では主に《上半期の報告》《下半期の目標》が発表されました。

社長訓示、各部長と食品加工事業部総括の報告後、85施設からなる給食室の店長がそれぞれの現場での課題やそれに対する解決策を発表されました。出席者からは共感の表情が見られ、更に「各給食室の自慢できるところ」の発表において独自性のあるユニークな話があると、会場全体が笑顔であふれ一体感のある情報共有の場となりました。



下半期も引き続き、労働環境の整備による労働災害の防止を心掛けると共に、7S(5S+洗浄・殺菌)の実施も併せて、安全・安心な給食提供が出来るよう、全社一丸となり進んで行きたいと思います。



部門紹介

今回は、胎内市十二天にある介護老人保健施設の中条愛広苑様の給食室をご紹介します。横山店長にお話を伺いました。

食事は、利用者様の咀嚼力や嚥下状態に合わせて常食・刻み食・極刻み食・ミキサー食に分けて調理しています。その他、アレルギーの対応や糖尿病などの治療食も調理しています。

☆☆☆ こだわりの食材 ☆☆☆

地元の旬な食材を使って、食べやすく調理しています。胎内市で生産された卵を使用した松風焼き、スクランブルエッグ、すごもり卵のあんかけなどの料理が好評です。中でも黒糖蒸しカステラは、まるやかでしっとり、ふわふわに仕上がっています。黒糖は白砂糖に比べ血糖値の上昇も緩やかで体にやさしい食材です。

新鮮な旬の野菜（人参、白菜、ごぼう、カブ）を使用した煮物も好評です。冬場は、野菜と鮭の酒粕煮で体を温めます。白飯は、甘味と粘りがあるつややかな地元米を使用しています。



配膳前には献立を発表し、利用者様の元に食事を運びます。「いつもありがとう」「これは大好物」「雪道の出勤は大丈夫だったか」などの感謝やお気遣いのお言葉を頂いており、励みになっています。

☆☆☆ 生産性の向上 ☆☆☆



誰がどの仕事にあたって、効率よく均一に作業できるように取り組んでいます。欠員が続いた際、2人分の作業を1人でこなしていたことから作業効率が向上しています。施設栄養士様にわからないことなど気軽に相談することで、利用者様のご要望に合わせた食事提供に努めています。

ベテランスタッフは調理の際、完成した献立をイメージ化し、サンプルを作ります。サンプルをスタッフ間で共有することで、クリスマスメニューやお正月メニューなどでの新しい献立にチャレンジできます。

全員が作業時間に隙間を開けずに仕事をこなし、休憩時は笑いが絶えないように話をしています。1人1人が仕事に対する意見が言え、お互いを支え合える環境作りができてきました。

☆☆☆ 健康管理 ☆☆☆

「仕事を休んでしまうと仲間に迷惑がかかる」という意識からスタッフ1人1人、健康管理に気を遣うようになりました。ノロウイルスの原因となるような貝類は食べない、手洗い、うがい、インフルエンザ等のワクチン接種などを行って衛生管理を強化しています。

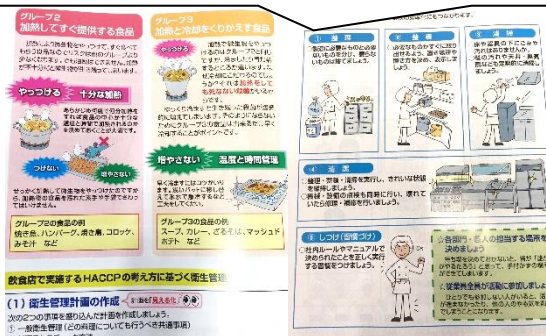


有資格者紹介

今回は「食品衛生責任者」について紹介します。

食品衛生法上、食品衛生責任者は給食室ごとに設置する必要があります。食品衛生上の管理運営を行い、衛生上の危害発生防止に努める資格です。こちらの資格について、妙高市の新井愛広苑の店長霜鳥さんにお話を伺いました。

今回、4年毎に開催される食品衛生に関する講習会（実務講習会）に出席し、食品衛生責任者としての衛生知識の向上を図りました。普段の衛生管理を振り返り、改めて衛生を意識した作業に努めるようにしています。



利用者様に安心して食事を召し上がって頂くため、衛生管理や7Sを意識しています。器具は使い分けし、洗浄専用のシンクでジア塩素酸ナトリウムを用いて殺菌しています。こまめな清掃で清潔を維持しています。



クックチルを提供しているため、再加熱はスチームコンベクションオープンで85℃1分以上の加熱で食中毒菌を死滅させます。



～人材紹介制度拡充のお知らせ～

人事課

平成29年11月10日より、【人材紹介制度】が拡充されました！

謝礼が、3万円から**5万円！**にアップしました。

◆以下の手順となります。

1. 紹介したい方がいる場合、人事課または店舗運営スタッフ、業務責任者等にご連絡下さい。
2. ご紹介頂いた方に詳しい条件等を説明し、関心のある方へは公平に面談し選考させていただきます。
3. 採用決定の場合は、配属先及び入社日等を紹介者に報告します。
4. ご紹介頂いた方が、6ヵ月間継続勤務することができた場合、**紹介者に5万円の謝礼**をお支払いいたします。

ぜひ、お知り合いの方を紹介してください。よろしくお願いいたします。

私たちと一緒に働きませんか？



ビジネスマナーについて～第4回～

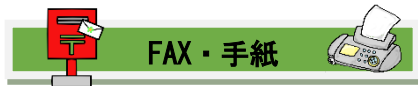
これまで3回に渡り、電話・メールでのコミュニケーション(マナー)についてお話してきました。ここでは各ツールの使い分けをご紹介します。



相手の方と直接お会いする「面談」は、伝えようとする内容の他に、スッキリしているとか疲れている等の表情や、ゆっくりや早口等の抑揚、ジェスチャー等のボディランゲージなどの情報を多く盛り込むことができます。情報量はとても多いですが、お相手の方も、同じ時間に同じ場所にいる必要があり、拘束性が高くなります。



電話は、情報量の面で面談よりは落ちますが、声の抑揚を伝えられる利点があります。また、面談のように同じ場所にいる必要はなく、相手の方と離れていても成り立ちますが、同じ時間を共有しなければ成り立ちません。



手紙や FAX などは、面談に比べ情報量はぐっと落ちてしまいますが、筆跡で漠然とした人柄や書いているときの状況が伝わってきます。また、相手の方と同じ時間、場所にいなくても、相手の方の都合に合わせて読んで頂く事ができます。



メールは、画面に表示される無機質な文字だけの情報しかありません。細かいニュアンスが伝わりづらい事がありますが、パソコンで作成したデータを添付でき、履歴が双方に残るので「伝えた・聞いていない」といったトラブルが少なく、また相手の方と同じ時間、場所にいなくても、相手の方の都合に併せて読んで頂く事ができます。



以上の様にそれぞれに一長一短がありますので、上手く使い分けてコミュニケーションを図るようにしましょう！！

「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第53回目

サブタイトル「水だから安心！安全！の巻」

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお祈りいたします。2018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「スーパーアルカリイオン水」です。

2018



(株)ライフプロモート
大佐 宏昭

洗浄・除菌・消臭に！ 電解アルカリ水の活性パワー！

スーパーアルカリイオン水「イーウォッシュ」の紹介をさせていただきます。

水から生まれた「イーウォッシュ」は、洗浄に最適化された超アルカリ電解水です。アルカリ性を極限まで引き上げた pH12.5 の超アルカリイオン水で、成分の 99.9% が純水でありながら合成洗剤と同等、またはそれ以上の洗浄効果を発揮します。pH（ペーハー）について、普通の水道水はだいたい pH7 前後で、飲料水のアルカリイオン水は pH8 前後です。pH12.5、これは普通の水の 10 万倍もある強アルカリ性です。ただし、同じくらいのアルカリ性を示す苛性ソーダなどの危険性のあるアルカリではなく、電子イオンをたくさんもった特殊なイオン水のため化学火傷や皮膚刺激はありません。また、油を強力に分解する作用と除菌作用があるので、従来から機器や部品の洗浄などの工業用途や業務用途で幅広く使用されています。

<10のメリット>

- ①優れた洗浄力②酸化防止、防錆効果③除菌効果、腐敗防止④無色、無臭、無刺激⑤泡無し簡単すぎ⑥静電気防止⑦界面活性剤、化学物質ゼロ⑧水質、地下、大気、環境規制ゼロ⑨CO²削減⑩給排水の削減

<気になる洗浄力は？>

「イーウォッシュ」は小さなクラスターの水で、汚れと物体の界面に浸透して汚れをイオンで包み込み、物体から剥離します。通常の掃除には常温で使用しますが、部品洗浄機などの洗浄液として用いる場合は 60 度ぐらいに加温すれば、油脂類などの汚れも効果的に洗浄できます。界面活性剤、苛性ソーダ濃度の高い洗剤の代替として十分な洗浄力があります。

<どういう仕組みで汚れが落ちるの？>



<「まな板」除菌テスト>

スーパーアルカリイオン水で、洗浄処理を行った後のフードスタンプでは、細菌のコロニーが認められませんでした。



<素手で触っても大丈夫？>

一般的なアルカリイオン生成器は、電気分解に塩化ナトリウム(NaCl 食塩)を使いますが、高 pH 値で生成するとアルカリイオン水側にも塩分が溶解します。溶解した塩分は、洗浄した金属を腐食し、また、人の肌を刺激します。「イーウォッシュ」は炭酸カリウム(K₂CO₃)を使用して電気分解されています。塩濃度がゼロなのと、溶解量が 0.1% と極微量なので鉄は腐食されず錆びにくくなります。人の肌に対しても無刺激で、乳幼児の肌に対しても安心です。

<ペットや赤ちゃんが舐めても大丈夫？>

「イーウォッシュ」に使用する電解物質の炭酸カリウムは食品添加物で、ラーメン(中華麺)の「かんすい」などに使われています。合成界面活性剤、化学物質などゼロですから掃除の後に、床・カーペット・ソファなどを、赤ちゃんやペットが舐めても安全です。

「イーウォッシュ」を使用することにより、界面活性剤・次亜塩素酸・化学洗浄剤を削減して環境に配慮しましょう。ご興味ある方はライフプロモート大佐までお問い合わせください。お試用 100ml スプレーサンプルをご用意しております。

※データおよび画像は(株)E プラン ホームページ (<http://www.e-wash.jp/e-plan/>) より引用

それでは、また次回

★結婚おめでとう★

《加藤 健太(開志国際高等学校) 9月 1日 入籍》

このたび、結婚して広報誌に載る事ができました。
まだまだ未熟で詰めが甘い僕ですが、夫婦で
助け合いながら幸せな家庭を築いていきます。



★出産おめでとう★

《林 有紀(いっぷく2番館) 10月 30日 ねねちゃん (第1子)誕生》

10月30日、2570gの女の子を出産しました。
夫婦共に我が娘にメロメロです。
すくすく元気な子に育ててほしいです。



★誕生おめでとう★

《小川 昂志(開志国際高等学校) 11月 1日 銀志(ぎんじ)君 (第2子)誕生》
藤志(ふじ)に弟ができました。
家族4人で参加する今年のお祭りが
今から楽しみです。



★復帰おめでとう★

《宮尾 由利子(新井愛広苑) 10月 21日 復帰》
あっという間に産休が終わり、職場復帰すると
自分の頭と体力の低下にビックリ。
これから努力して元に戻していきたいと思います。



《中村 智香(CK 食品加工事業部 スクールランチ) 11月 10日復帰》

育児休暇ありがとうございました。
3人の子供に恵まれ、毎日、楽しく過ごしています。
とても幸せです♡



広報誌ふーどりんく 〔発行日〕平成30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/>