



ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 23

2012年 新年度を迎えるにあたって

当社は外食からスタートして、現在「医療・福祉・学校等給食」の受託業務で、この4月に第26期を終えることができました。

お陰様で決算は、増収増益で着地しそうです。

これもひとえに、皆様のご支援ご協力の賜と感謝申し上げます。

関連会社 (株)ライフプロモートも、創業11年目。目標の数字を突破し、6月決算を迎えようとしております。

農業法人 (株)アグリライフもようやく1年を終え、これから体制を整えて本格参戦へと意気込んでおります。



代表取締役
後藤 孝之

新年度 第27期は、食材の安定供給に力を注ぎたいと思っております。「食材不足」「食材の値上がり」が既に予想されております。今まで以上に取引先各位・仕入業者各位様と、より強い「絆」作りに取り組ませていただきます。

また労働力においても「人材不足」が予想されます。優秀な人材採用、そして教育・研修にも力を注ぎ、人材育成を行っていきます。

創立30周年に向け、組織をより良く変えるために、

1. 何も失う事がない「若者」
2. 組織の常識を疑う「よそ者」
3. 好きな事に没頭できる「バカ者」

の意見を素直に聞き、明日に向かって取り組もうと思っております。

(「バカ者」とは、雑念を排除して一つの事をまっすぐ行える集中力の達人を指します)

人生の三感王 ①感動、②感激、③感謝

経営の三感王 ①危機感、②存在感、③使命感



研修受講感想記



当社がとりわけ力を入れているテーマに、「研修の充実」があります。企業が繁栄するためには、人材育成が絶対に必要です。どれほど素晴らしい機材やシステムを導入しても、それを使う従業員の考え方や技術力が成否を左右します。全体のレベルアップのため、当社では一年を通して様々な研修に多くの従業員が受講しています。研修受講者が、その後どのように学んだ事を仕事に活かしているのかを皆さまにご紹介して参ります。

今回は、財団法人医療関連サービス振興会指定 **患者給食受託責任者資格認定講習会**をご紹介します。医師の常駐が義務づけられている施設の給食業務では、相当の知識及び経験を有する受託責任者を配置することが医療法施行規則第9条の10に定められています。

今回ご紹介する研修は上記医療法に基づき、病院・老健(介護老人保健施設)・診療所の給食及びこれらの施設給食を行うセントラルキッチンで業務する、相当の経験を有する者が受講できる研修と規定しています。

当社では毎年病院及び老健の給食室店長または社員が受講し、その後の業務に生かしています。その中で今回は豊浦病院・愛広苑で勤務する相沢店長(責任者)に取材しました。当施設は、病院と老健に食事を提供しています。(相沢店長は、平成18年に本研修を受講)



編集部／この研修を受講して、いかがでした？

相沢店長(以下 店長)／まず何よりも、その年の会社社員代表で受講するという責任感と、受講後の**病院給食の大切さと使命感**が芽生えました。



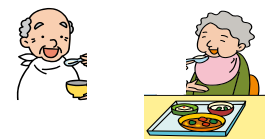
相沢店長

編集部／もう少し、具体的に聞かせて下さい。

店長／それまでも同じ給食室で勤務して、病院の栄養科の方から指示を受けて食事を調理していました。それが受講後は、「なぜその指示が出され、何を目指しているのか」をスタッフ全員が理解し、標準化しなければならないということが分かりました。つまり患者様の側に立ち、『**大切な命をお守りするために、安全で安心な食事を召し上がり喜んで頂く**』という目標に向かっていることが、やっとしっかり理解できました。

編集部／当社の理念は、“食を介し健康を創る”が基本ですね。

店長／施設様も同じだと思います。治療中の患者様が、おいしい食事を摂り元氣になって頂く。地域の中で信頼される施設になることだと思います。



編集部／研修内容は、いかがでした？

店長／医療制度や保険制度また委託関係法規等、理解しておかなければならない基本。そして危機管理やスタッフの健康管理始め栄養・人事・衛生・食材等の管理から経営管理に至るまで、様々な視点を学びました。調理だけきちんとやっていれば良いと思っていた私が、その後スタッフを含めた環境全体や施設様の目的、受託業務の円滑な運営まで考えるようになりました。



編集部／それは、広い視野で仕事を行えるようになったということですね。

店長／ただ、研修を受けた私だけが理解するだけではダメですね。ここでは20名以上のスタッフが一緒に働いていますが、やはり**同じ目標に向かって気持ちを一つ**にしていかなければなりません。そのために給食提供の目的、会社の理念、高いレベルの業務を達成する喜びなどを話し合いながら確認しています。時間がかかっても、大切なことは皆に必ず伝えるよう心がけています。

編集部／店長として、大切なことを伝えたメンバーが理解して行動できるようになったら嬉しいでしょうね。

店長／それは、嬉しいですよ。一緒に働くスタッフがここで成長してくれたら、責任者として最高ですね。

編集部／本日は、どうもありがとうございました。

トピックス

平成24年度 入社式 & 新入社員研修

平成24年度新入社員入社式が4月2日(月)に、当社セントラルキッチン研修室で行われました。
引き続き午後から翌3日(火)及び4月5日(木)に、新入社員研修が行われました。



入社式は、社長ご挨拶、辞令交付、ご来賓の方並びに上司より祝辞、新入社員自己紹介、入社手続き説明、写真撮影と進みました。



辞令交付

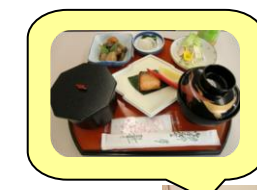


祝辞



新入社員自己紹介

昼食は懇親会として当社セントラルキッチンで調理されたおもてなし料理を囲み、新入社員と先輩社員が交互に座り食事をしながら歓談も楽しみました。



御膳とデザート



研修は外部講師また総務人事部により3日間を通して、会社概要及び規定説明、衛生講習、食事形態について、社会人としての自覚・心構え・常識・ビジネスマナー接客対応及び電話対応スキル、お客様や職場におけるコミュニケーション等を学びました。最後に新入社員の皆さんの感想を、一部抜粋してご紹介します。



「聞く」と「聴く」では意味が違い、聞くは意識しないできき、聴くは意識してきくことだと知ってとても勉強になりました。これからは先輩方に意識してよく聴き、早く仕事を覚えたいと思います。

衛生管理や正しい食事提供(普通食の他、軟菜食、ミキサー食、半固形食等それぞれの施設によって異なる形態があり一人一人間違いなく提供する)の厳しさや重要さを理解し守ることで「食を介し健康を創る」という当社の考え方が生かされることが強く響きました。工作中、決して忘れずに頑張りたいと思います。

先輩の皆様方と一緒に仕事を行うためには、やはりコミュニケーションがとても大事だと思いました。一人よがりの考え方にならず、マナーを守り責任感を持ち、気配りやあいさつをしっかり行い、一日も早く職場の一員として認めてもらえるよう努力します。

トピックス

循環型農業スタート

環境を調和できる農業＝科学肥料を使わずに行える農業

(株)アグリライフ

農業法人である当社は、“先人が2千年に亘り行ってきた基本をベースに、時代のニーズを少しずつ取り入れる農業”を目指します。

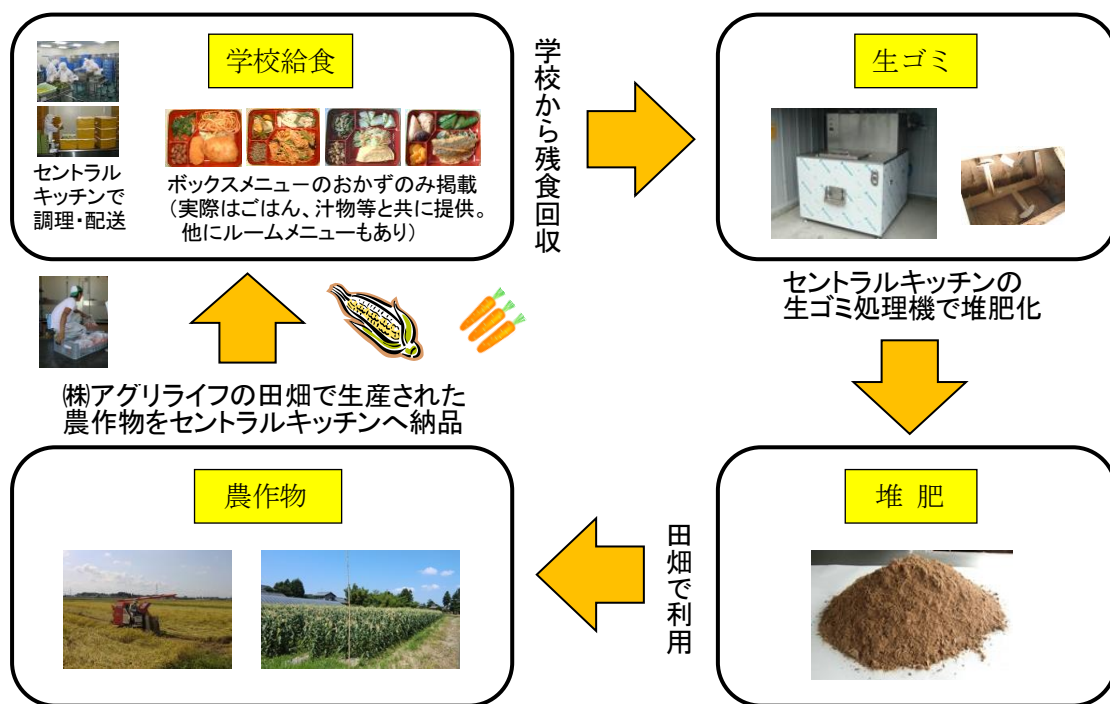
それは、“1千年後の子孫にも顔向けできる農業に取り組む”ということでもあります。

新潟市中学校給食は、原則“地産地消”です。地元で採れた農作物を使用し、輸入品は一切禁止。このルールに則^{のっと}って、(株)日本フードリンク セントラルキッチンで調理されています。

セントラルキッチンで回収した残食は1日約100kgを生ゴミ処理機で堆肥(有機肥料)にして当社の田んぼ及び畑に返します。

この土地で生産された米や野菜等の農作物を、再びセントラルキッチンへ納品しお子様方に食べていただく。このような“循環型農業活動”をスタートいたします。

トンボ、イナゴ、カエル、ドジョウ等が生存し、生態系を維持する新潟県の農業を目指したいと思っています。



★エンゲル係数に見る日本の現状

エンゲル係数(家計の支出で食費が占める割合)が大きいほど生活水準が低いとされるが、ILO(国際労働機関)が調査した数値は以下の通り。

・日本 23% ・米国 7.2% ・ドイツ 6.9% ・英国 11.4% ・インド 54.6% ・ミャンマー 72.7%

先進国はほとんど 20% 以下だが、なぜ日本は 23% なのか。理由は他の先進国より食料品の値段が高い事。

◎牛乳1L＝日本 216 円、米国 100 円、英国 90 円 ◎豚肉1kg＝日本 2,400 円、米国 828 円、英国 798 円

日本は国内農業生産コストが高いため、関税を高くし市場を守っている。従って輸入品価格も高くなっている。

農地面積比較＝日本を 1 とすると、米国 100、オーストラリア 1,900。

(参考／日経新聞(23.11.21))



トピックス

学校給食スタッフ 春期合同研修会

当社の学校給食調理に勤務するスタッフ4施設で総勢160名以上が、春期合同研修会を受講しました。



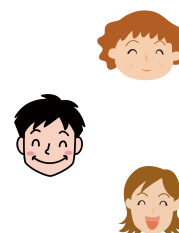
毎年学校の春休み期間(給食提供のない3月下旬)を利用して、業務における基本ルールや作業内容を徹底的に確認し、より良い環境を維持するために行う研修です。

今年は、各業務責任者及び正社員が講師となってカリキュラムを考え実施しました。自分が勤務する職場を知りぬいたスタッフが研修内容を考えるため、受講するスタッフは身近な環境改善がとてもリアルにイメージできます。

毎日行う作業工程は、ともすれば慣れによる曖昧^{あいまい}さが出る危険性があります。そこでまずは基本的作業の確認を行い、次に各作業の意味または危険が伴う工程への十分な理解と集中力維持の重要性等の理解へと進みました。質疑応答のコーナーでは、参加者が活発に発言をして熱気のある場となりました。

以下、受講者の感想です。

「今まで『ルールだから』と保存食を採取していたが、必要性をしっかりと再認識できた」
「細かい部分では個人個人違う理解をしている箇所が分かり、スタッフ全員で意思統一していく大切さを学んだ」、「衛生講習や危険予知の重要性は社内で常日頃から何度も学習して理解していたが、このように講習を受けることで改めて身を引き締めて注意力を高めたいと思った」



誌面の都合で一部のご紹介でしたが、気持ちを新たにしっかりと業務を頑張ろうと全員で確認しました。

トピックス

調理実習〔手作り和菓子〕

3月度毎月会議が3月14日(水)・15日(木)にセントラルキッチン研修室で開催され、会議後に調理実習が行われました。今回は、〔手作り和菓子〕です。



桜餅



苺大福

今年の冬は雪が多く、春が待ち遠しいと感じました。そこで春を待つ気持ちをお菓子に託して、桜餅と苺大福を手作りし、最後は皆でおいしくいただきました。



「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第19回目

サブタイトル「まぜても、まざっても、残っていても危険です。の巻」

さあ5月1日から日本フードリンクは新年度を迎えます。前年度に達成出来なかった目標はありませんか？お正月とは違う年の替りに、新たな目標を立てて実践しましょう。さて今回は「合成洗剤」です。



CK総務担当
大伍 宏昭

合成洗剤は正しく使いましょう。

合成洗剤は正しく使うと便利な物ですが、酸性タイプと塩素系の物を一緒に使用しないようご注意ください。洗浄効果が落ちるだけならまだしも、死に至るような有毒ガスが発生する場合があります。特に「まぜるな危険」表示のものは大変危険です。正しく注意して使用しましょう。

はじめに「合成洗剤」とは。石油や油脂を原料に化学的に合成されたものを言います。石鹼より水溶性に優れ、洗浄力が強く、石けんカスが発生しないものです。

※下記、消費者庁 HP 品質表示法の重要部分を一部抜粋。表示を良く読み正しく使いましょう。

「液性」 ●水素イオン濃度(pH)が8.0以下6.0以上のものに限り「中性」と表示し、11.0以下8.0を超えるものを「弱アルカリ性」、11.0を超えるものを「アルカリ性」、6.0未満3.0以上のものを「弱酸性」、3.0未満のものを「酸性」と表示する

「用途」 ●その用途を適切に表現した用語を用いて表示する ●洗濯用の洗剤であればどの繊維に使えるのか、台所用の洗剤であれば野菜や果物用なのか食器や調理器具用なのか、明確に表示する。使用できないものについても表示することが望ましい

「特別注意事項の表示」 ●表示が義務づけられているのは、定められた試験(酸性タイプ)で測定した結果、1.0ppm以上塩素ガスを発生する商品である。 ●次に掲げる表示事項を表示する ●容器ごとに、商品名の記載のある面と同一の目立つ箇所に記載する

まぜるな危険

- ・枠囲い(白地)が必要。
- ・「まぜるな」の文字は黄色に黒の縁取りで28ポイント以上、「危険」の文字は赤色で42ポイント以上とする。

酸性タイプ

- ・枠囲いが必要。文字は赤系色で表示すること。
- ・文字の大きさは「使用上の注意」の文字より8ポイント以上大きくすること。
- ・容器、ラベル等の色により目立たない場合は、ラベルや枠内の色を変える等、目立つように工夫すること。

塩素系の製品と一緒に使う(まぜる)と有害な塩素ガスが出て危険である旨

- ・枠囲い(白地)が必要。
- ・「塩素系」「危険」の文字は赤系色とし、文字の大きさは「使用上の注意」より4ポイント以上大きくすること。それ以外の文字は「使用上の注意」より1ポイント以上大きくすること。

＜まとめ＞「まぜるな危険」表示のある酸素タイプと塩素系を近くで使用する場合は、別の洗剤を連続して使用する際も成分の残留による危険が潜んでいます。合成洗剤使用後は十分に水で洗い流すことをお忘れなく。

それでは、また次回



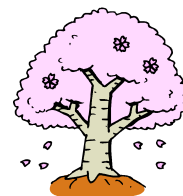
こんにちは **ライフプロモート** です！

情報ページ(第12回)

《担当／中嶋》

健康博覧会 2012 「健康ビジネス連峰政策（新潟県）合同ブース」で出展

3月14日(水)～16日(金) 東京ビッグサイトで開催された「第30回健康博覧会 2012」に出展して参りました。「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8社合同で出展しました。



また初日3月14日、『プレゼンルームA』の最初の発表が新潟県健康ビジネス連峰政策から「新潟発！健康ビジネス～『車いす』から『サプリメント』まで～」と、ちょっと長いプログラム名で新潟県企業8社が、それぞれのテーマで発表しました。

新潟県庁の新産業企画監の挨拶から始まり、「ウエカツ工業(株)」＝4軸リンク式ティルト車いすの開発、「SHIKIEN(株)」＝新タイプの舌みがきスモージー、「(有)高橋建具製作所」＝シルバー世代で人気の簾戸、「竹井機器工業(株)」＝次世代フィットネスマシン、「新潟バイオリサーチパーク(株)」＝レジオネラ属菌検出キットの開発、「新潟麦酒(株)」＝トリュフ抽出液の応用、「ホリカフーズ(株)」＝「食べることができない」をあきらめない

そして当社(株)ライフプロモート) 発表の骨・関節・筋肉に着目したアクティーボまで約1時間のプレゼンテーションで発表させていただきました。出展効果をより確かなものにするため各社熱の入った発表となりました。



健康博覧会3日間で、約45,000人の健康ビジネス関係者が訪れ、新潟県ブースも盛況の内に終了しました。



当社の出展品

◆クレアチン・グルコサミン・コンドロイチン「ACTIVO アクティーボ」



新潟県健康関連ビジネスモデル推進事業に採択され、新潟県「健康ビジネス連峰」三つ星ビジネスモデルにも選定された産学共同開発の栄養補助食品です。加齢と共に減ってゆく軟骨成分の補充だけではなく、筋肉を動かす際に欠かせないアミノ酸の『クレアチン』を配合しているのが特長です。この度の健康博覧会では、日本トレーニング協会推薦“歩く”を応援！

全面に掲げ、試飲をバイヤーに促し(株)龍角散の水なしで飲める顆粒技術を試して頂き、飲みやすさをPRして参りました。



COQ10&ビタミンE+C
試作出品

政府は節電対策のため、今年も５月１日から１０月末まで夏の軽装「クールビズ」を実施すると発表しました。当社も政府に倣い、同時期にクールビズを実施いたします。服装と共に、身近な節電対策も昨年同様できることから始めて参ります。

★ 広報誌ふーどりんく 〔発行日〕平成24年5月1日（奇数月発行） ★

- ・発行元◆株式会社 日本フードリンク
- ・所在地◆〒951-8061 新潟市中央区西堀通 3-791
- ・編集◆本部 編集委員会
- ・電話◆025(222)9799 ・FAX◆025(223)7122
- ・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>
- ・E-mail◆info@j-foodrink.co.jp