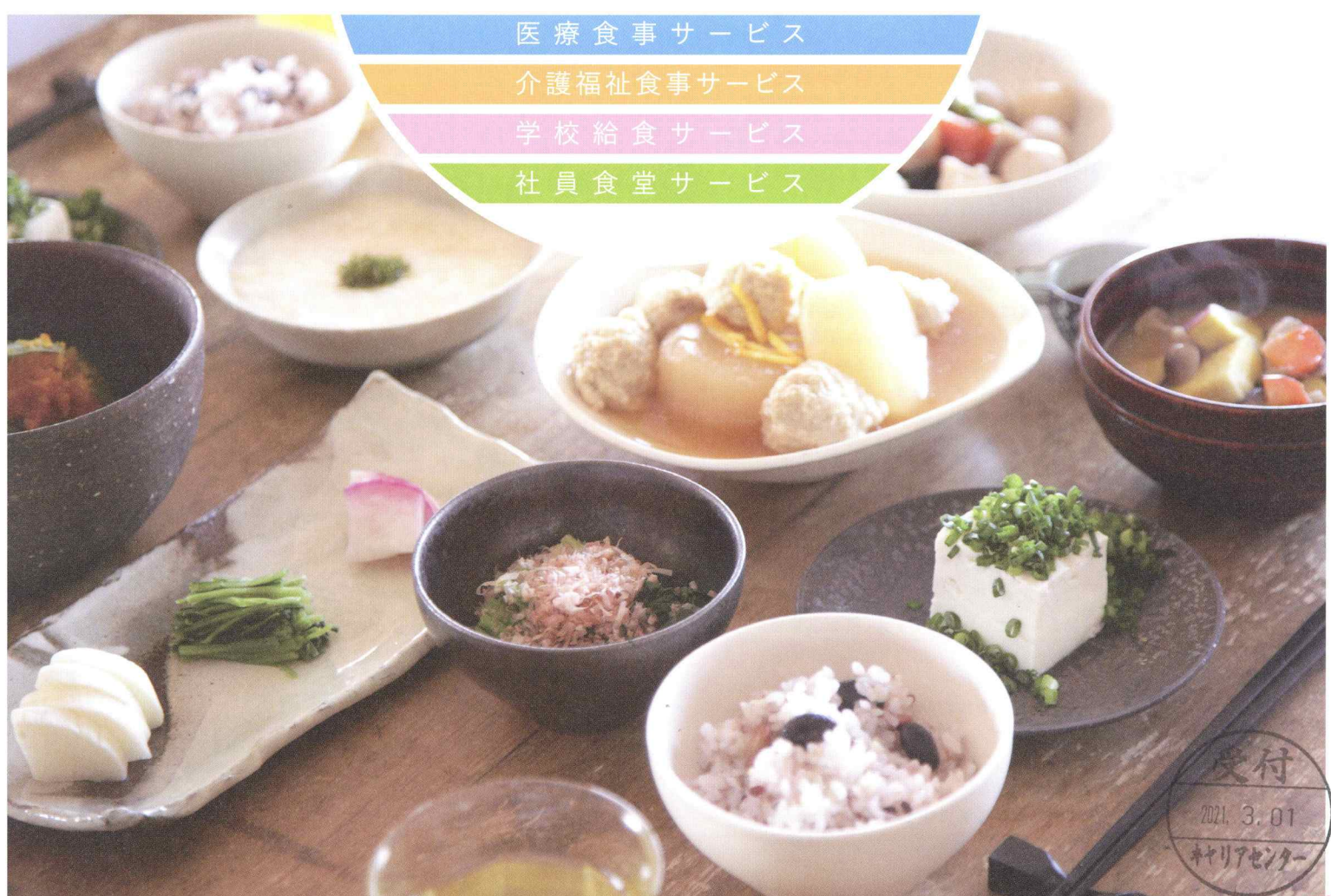




医療・介護・福祉食事サービスのパイオニア
富士産業株式会社
FUJI SANGYO RECRUIT
新卒採用

身内のつもりになって、喜んでいただける食事サービスを



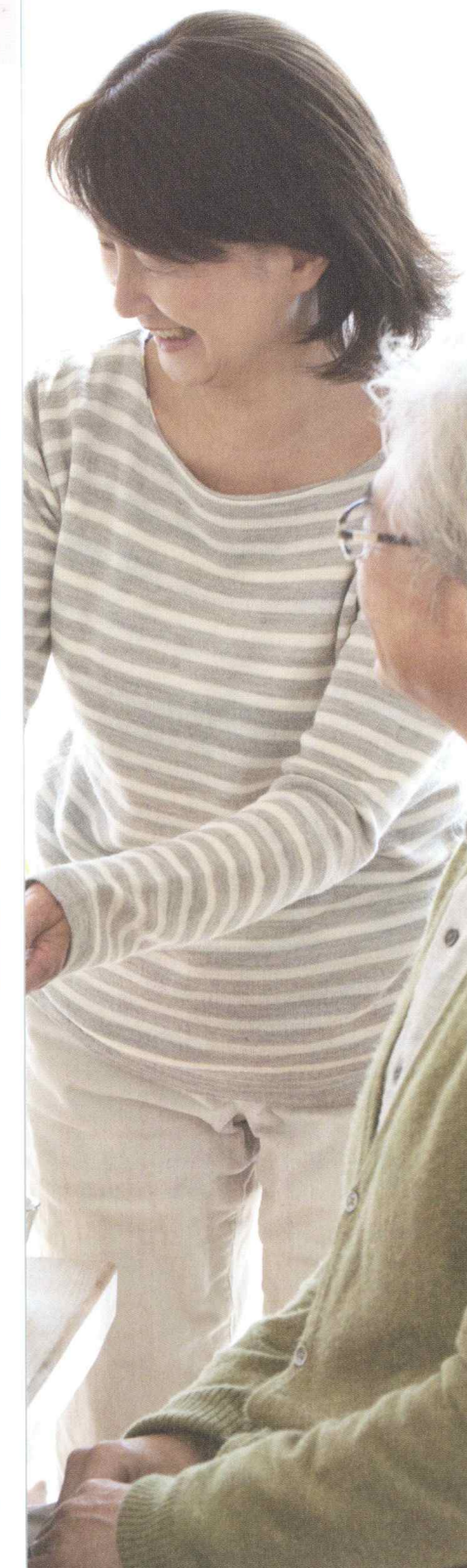
医療食事サービス
介護福祉食事サービス
学校給食サービス
社員食堂サービス

受付
2021. 3. 01
キャリアセンター



私たちが大切にしているのは 安心安全に提供

家庭の食事、日常の食事を しつづけること



企業理念

『「喫食者の身内のつもりになったサービス」を提供しましょう』
豊かな食の提供で社会に貢献する

『病に苦しむ患者にとって、治療の一環としての食事は、大変重要な役割である』
富士産業が設立して間もないころ、創業者が欧米へ視察した際に、病院給食に対して大きな期待がかけられていることを知りました。そして、病院給食こそ富士産業のなすべき使命であるとして、病院給食業務への取り組みが行われました。
以後、医療・介護福祉分野のパイオニア企業として、市場を開拓してきました。現在、富士産業の受託先割合は9割以上が病院・介護・福祉となっています。



医療食事 サービス

入院生活の楽しみである
お食事を栄養管理の
スペシャリストとして
提供。

介護福祉食事 サービス

食べることは人生の
大きな喜びのひとつ。
美味しいものを美味しく
召し上がって
いただくために。

MEDICAL CARE

WELFARE

事業内容
医療・介護・
福祉食事サービスの
パイオニア

学校給食 サービス

医療・介護福祉分野で
培われた衛生・栄養管理の
ノウハウを活かしながら
食育にも取り組みます。

社員食堂 サービス

働くみなさまに
健康的で
美味しいお食事を。

SCHOOL

COMPANY



管理栄養士の1日に密着

管理栄養士(入社3年目に取得) 關 恵理子さんの場合

仲間と担当する現場は刺激もあって楽しいからあつという間です。



8:30 出勤
徒歩出勤。制服に着替える。

着替えたら当日や前日に変わったことがないかを確認します。

9:00 献立作成
献立作成および確認。また、前日や当日に食数などが変わっていないかも確認する。

午前の現場業務

10:00 盛り付け・治療食調理
献立内容を確認し、食種ごとに違う料理を盛り付ける。治療食の場合は、分量や調味料を間違えないように調理する。

Pick Up!
栄養士「決め事ノート」
栄養士全員で共有している「決め事ノート」は、意識の統一を図るためのもの。新人の勉強ツールにもなっています。

11:00 調乳
産科病棟と小児病棟のミルクの準備をする。

事務業務

12:00 調理指示書作成
調理師が調理を行うための細かい指示書を作成。在庫を確認し、発注し、病棟からの電話応対などを行う。

13:00 休憩
休憩室でお弁当を食べて、職場の人と楽しくおしゃべり。調理師が差し入れをくれることも。

14:00 15時の間食準備
6回食、産科食、小児病棟のおやつを準備し上膳する。

午後の現場業務

15:00~16:00 夕食準備
食事の変更/午後1回目の変更。食札を修正し、食事内容を変更する。米飯・粥(軟飯・ペースとろみ粥など)の盛り付け。お茶の準備。

17:00 配膳チェック&アレルギーチェック
治療食を調理した栄養士と調理師でダブルチェックを行う。食事の上膳。後片付け、保存食の採取・確認。

Pick Up!
衛生面にも気をつけています。
みなさまに提供のお食事は、環境、調理器具、食材、器、カトラリーやスタッフの制服まで徹底的に衛生管理を行っています。

この日は両ジャガ!

18:00 終了
お疲れ様でした。今日も充実した1日でした。明日もまた頑張ろう!!

18:30 帰宅
帰宅後は、今日の出来事を振り返りながら明日に向けてリラックスします。



Interview

様々な患者様と向き合いながら、自らのスキルアップを図る

委託給食ならではの幅広い知識と人脈を

今は、献立作成・発注・在庫管理などの事務作業と、調理・盛り付け・点検などの現場作業を担当しています。様々な症状の患者様に合わせた食事を用意する必要があるため、病気に関する知識や栄養についての知識が常に求められます。禁止食材やアレルギー食材など、意識しなければならないことも多いですが、豊富な知識を持った仲間たちと協力し合いながら勤務できる点は、委託給食ならではの魅力だと思います。

社内からも患者様からも求められる存在に

先輩から新しい仕事を任せてもらい仕事の幅が広がった時や、管理栄養士の資格を取得したことで、自分の意見を求められる機会が増えた時に“やりがい”を感じるようになりました。それ以外にも、患者様からの感謝の手紙や嬉しい言葉をかけてもらえることにより、社内での評価とはまた違う“やりがい”を感じることが出来ます。

自己成長を促す、年次ごとに変化する研修制度

現場での知識や経験を積めることはもちろんですが、富士産業は研修制度が整っていたことも決め手のひとつでした。1、2年目は現場で働く上で必要な研修、3年目以降はキャリアアップのために自分がどのように働いていくかを考えるための研修で、回を重ねるごとに自分の理想の姿を思い浮かべながら勤務することが出来ます。4年目となった今、私にも多くの先輩ができたことで、求められる存在を目指し働くようになりました。日々のあらゆる出来事にも適切にアドバイスができるように常に余裕をもって先輩と接するように心がけています。いずれは責任者としてもっと広く現場を管理できるように成長していきたいですね。

先輩教えて! 現場で働く声

File.01

管理栄養士 關 恵理子さん
(入社3年目に取得) ERIKO SEKI
(千葉事業部 東京ベイ・浦安市川医療センター勤務・2015年4月入社)

業務内容
○アレルギー献立作成、食札作成、発注・在庫管理など
○アレルギー食調理、盛付、差し込み、点検、調乳



対談

サブチーフ・事業所責任者
先輩 阿曾さん × 關さん

現場を担う次世代の若手に伝えたいこと

阿曾さんから見た關さんの印象は?

阿曾 真面目で努力家で頼もしい存在。入社した頃の關さんは失敗することも多く、泣いて悩んでいた時期もあったけれど、今ではミスしても素早く切り替え、常に目標を持って業務に励んでくれていますよ。

關 確かに入社当時は目の前の作業をこなすことに必死でした(笑)。余裕はなかったですね。

阿曾 今では責任者である私の次を担ってくれる存在だと思えるほど、頼りにしています。これからは關さんの意見をどんどん現場に反映させてほしいですね。

關 ありがとうございます! 最近は現場の状況を見て全員の動き方を考えたり、発注業務から売上をサポートできるようになりたいなど、働きやすい環境にするにはどうすべきかを考えるようになりました。

阿曾 關さんはとても親しみやすいので、率先して発信していいですね。この現場で働く人は年齢層や経験の有無など様々で、私も幅広く意見を聞き入れられるように努めています。今後は、より若手が発言できる環境を一緒につくっていきましょう。

学生の方へ向けてメッセージ

關 毎日学校に通いながら、就活をしないといけないのが大変ですが、一喜一憂し過ぎず乗り切ってください。

阿曾 入社してからはまず厨房内での業務から入っていただきます。病態にあった食事を提供するため、覚えることが多く大変かと思いますが、ステップアップできる職場環境が整っているので安心してください。



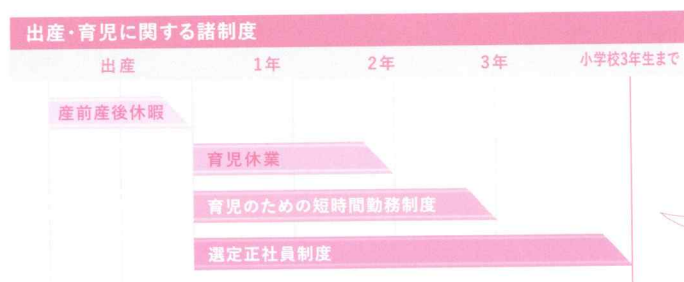
充実の福利厚生が社員を支える

- 親睦会**
パートを含む全従業員参加の親睦団体。会員相互の慶弔、観劇、バス旅行、食事会などを実施し、親睦を深めます。
- 帰省交通費全額支給**
入寮者を対象に年2回、実家に帰省するための往復交通費を全額支給します。地元に戻ってリフレッシュ! 大変好評な制度です。

食事サービスはチームワーク。
会社は手厚い福利厚生制度で、従業員の交流の輪と生活をバックアップします。

- 表彰制度**
目標達成、模範栄養士、優良社員、衛生管理優秀事業所、永年勤続表彰などがあります。従業員のみモチベーションアップにつながります。
- 寮・社宅制度**
必要に応じて、勤務先の最寄りの民間アパートなどを会社名義で借り上げ、貸与します。家賃の約7割を会社が負担します。
- 従業員持株会**
従業員の財産形成と福利厚生の充実を目的に発足された会です。入会すると会社から奨励金が毎月支給され、配当金も得られます。

育休・子育て
富士産業の女性従業員の割合は約8割。当然、産前産後休暇、育児休業の制度も完備しています。2018年度は、166名が育児休業を取得しました。育児休業後は短時間勤務の正社員やパートへの雇用形態の変更もできますので、社員のライフスタイルや働き方に柔軟に対応しています。



2018年度は
166名が
育児休業を取得!
ママになって
安心だから嬉しい!

INTERVIEW

スタッフインタビュー

File.02

栄養士 齋藤 智哉さん
TOMOYA SAITOH

(茨城事業部 ファミール境勤務・2016年4月入社)

業務内容
 ◎調理(一口大・きざみ食・ミキサー食などの再加工)
 ◎仕込み、盛付、配膳、洗浄



Interview



全国規模ならではの幅広い業態の経験を活かして

業態ごとに求められる食事の在り方



入社当初は介護老人保健施設で勤務し、その後、特別養護施設に異動しました。介護老人保健施設での食事は治療のためでもあります。特別養護施設では食事を楽しんでもらう工夫が大切です。今の職場は、入所者様との会話や美味しい匂いも楽しんでもらうためにオープンカウンターになっていたり、地元の食材を使用するなど、施設様のこだわりが感じられます。季節のメニューや行事食、誕生日食などの提供にとどまらず、入所者様の好みの味付け・飲み込みやすく柔らかすぎない固さなどの配慮が必要です。事業所ごとに心がけることが異なるので、全国規模で様々な業務を体験できることは富士産業の魅力だと思います。

作業の流れを掴みながら、新たな目的を追求する

前の事業所で、調理中に料理を焦がしてしまったことがありました。1人で2~3品を調理することが基本なのですが、余裕が持てず、周囲の動きが見えていなかったことが原因でした。それ以降は、周りへの声掛けや気配りを心がけるようになり、今後はコミュニケーションを大切に、新たな献立作成や発注業務にも取り組みながら、事業所に貢献していきたいです。



新たな事業所の開拓のため、現場での経験を積む



新設事業所の応援のため、長野事業部で2か月勤務したことがありました。そこで初めて病院勤務を体験し、たくさんの経験と知識を得ることができました。富士産業は全国規模で委託給食の業務を行っているので、自分が挑戦したいことや目標を働きながら見つけることができます。私も2年目の頃から責任者という立場を意識し始めて、もっと様々な業態の給食に携わりたいと思うようになりました。今後は、病院・学校・保育園での勤務などもやってみたいですね。そしていつかは営業担当として新たな事業所の開拓などにも挑戦してみたいです。

また、今後は、病院・学校・保育園での勤務などもやってみたいですね。そしていつかは営業担当として新たな事業所の開拓などにも挑戦してみたいです。

理想とする責任者とは?

体力と精神力を併せ持ち、自己管理ができる人。その場に合わせた的確な指示や業務ができる人が理想です。

休日の過ごし方は?

アウトドア派です。スポーツジムでテニスをしたりします。また、職場の先輩と食事に出かけて、色々と教えてもらうこともあります。

印象に残っている研修は?

全国で開催される社内の料理コンクールです。いろんな人の様々な料理を見ることができるので、勉強にもなり貴重な機会だと思います。

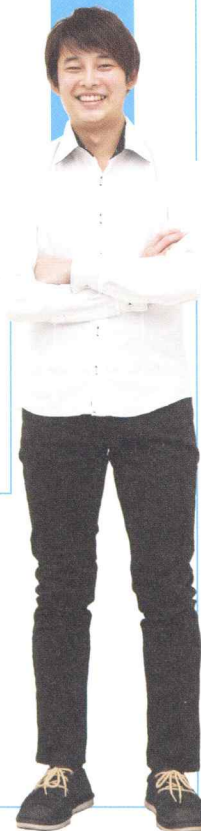
魅力的に感じる福利厚生は?

手厚い住宅補助です。一人暮らしでも安定した生活を送ることができます。また、全国転勤が可能なので、帰省手当などもあるので気軽に帰省ができる点も魅力です。

どのような点で入社を決めた?

委託給食の業者の中でも富士産業は、会社の安定性、福利厚生、昇進の面で信頼を置くことができたのが入社決め手です。

齋藤さんの一問一答



人財育成制度

様々な研修制度で、従業員の育成を支援します。最新の食・栄養・衛生に関する情報を日々の業務に反映するには、スタッフの努力とともに、それをバックアップする教育制度の充実が重要です。

入社1年目	入社2年目	入社3年目	入社4年目	入社5年目	入社6年目
入社時研修	フォローアップ研修			プレミアム研修	
メンター制度					
新任研修					
栄養技術講習会(毎月1回・2年間)		勤務先変更申請		管理栄養士認定制度(上級・中級)	
料理コンクール(毎年1回)(地区大会・全国大会)					
栄養士会(毎月1回)					
管理栄養士国家試験準備講習会(毎年)					



入社時研修

社会人としての心構えや基礎知識を学びます。

メンター制度

初めての社会人生活。担当の先輩社員が、様々な悩み相談に応じます。



管理栄養士国家試験に挑戦!仲間と一緒になら、勉強もはかどります。

管理栄養士国家試験準備講習会

新任研修

1~3年目は、とても大切な時期。栄養士として生き生きと活躍できるよう、研修を実施します。



研修制度 Check!!

栄養士の成長と交流を応援します!

栄養・衛生管理に関することや調理実習など、毎月1回・2年にわたって実施します。同期との交流の場にもなっています。

栄養技術講習会



栄養士会

栄養士としての資質・能力の向上と親睦を図る目的で勉強会等を行います。食に関する見識を広げるため、テーブルマナー講習等の課外実習も行います。



料理コンクール(地区大会・全国大会)

治療食、高齢者向けの食事、特別食の各分野で栄養価、調理技術、盛り付け、コストパフォーマンス、そして商品価値を基準に審査します。毎年3,000作品以上出品されます。



栄養士調理師調理技術コンテスト(FDC)

技術の普及・向上を目的に、病院や福祉施設のお食事を中心に提供する富士産業ならではのコンテストで、事業部対抗で競います。



上級・中級管理栄養士認定制度

管理栄養士のスキルアップ等を図ることを目的とした社内資格制度です。管理栄養士としての専門性はもちろん、得意先と十分な打合せ、折衝ができる人財を育てます。



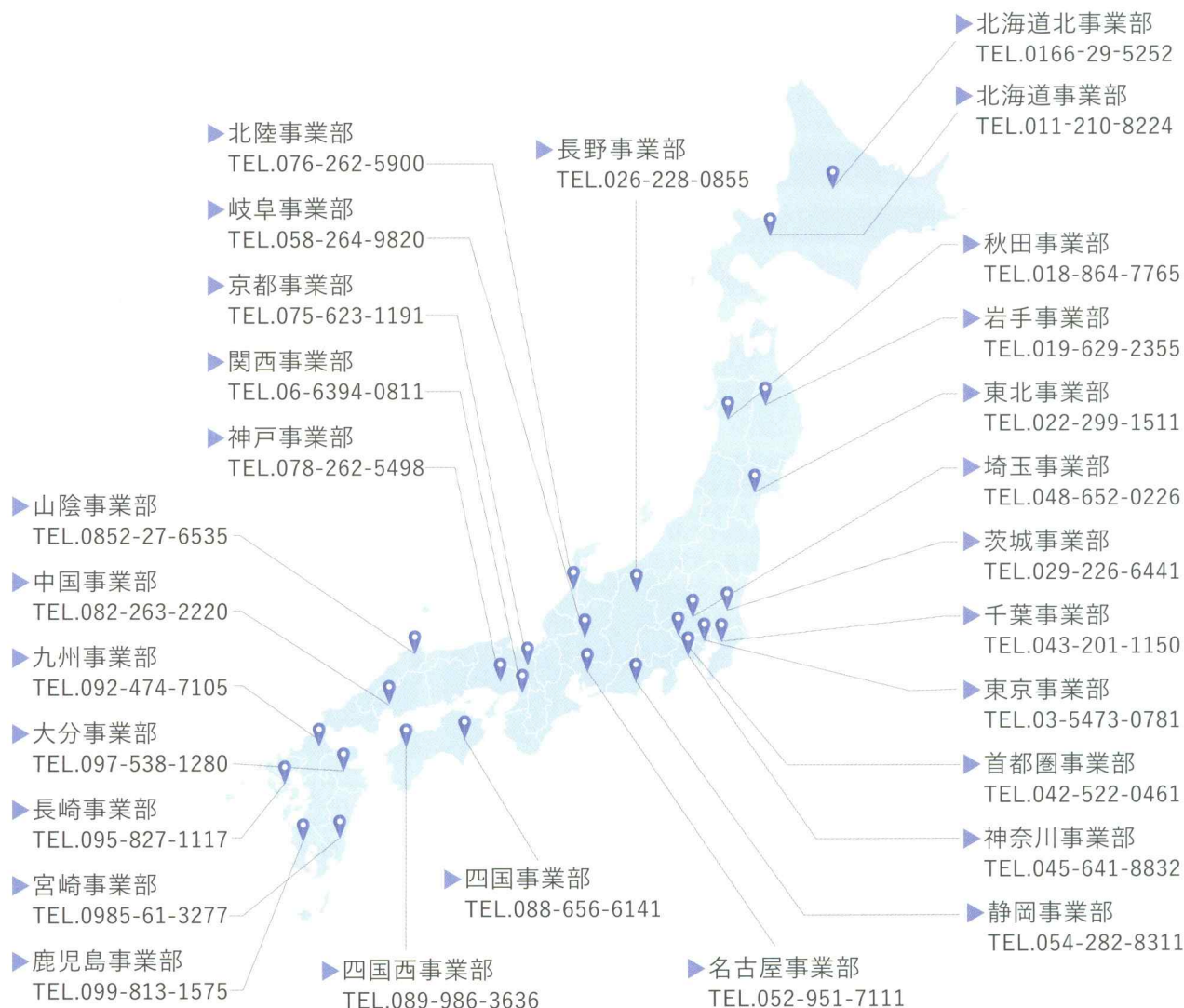
管理栄養士・栄養士・調理師 大募集!

学校で学んだ知識、技術を活かせる職場です。

富士産業を支えているのは栄養・衛生のスペシャリストである栄養士と、調理のスペシャリストである調理師。
弊社が得てきた信頼や成長には、栄養士・調理師が大きく寄与しています。

事業部一覧

富士産業は全国展開。地元での就職はもちろん、Uターン・Iターンも可能です。



会社概要

社名	富士産業株式会社	受託件数	1,995件(2019年6月末現在)
本社	〒105-0004 東京都港区新橋5丁目32番7号	関連会社	株式会社ニッショク
代表電話	TEL.03-5400-6111	営業種目	医療機関、介護・福祉施設、学校、会社等の食事提供業務受託事業
設立	1972年1月		レストランの経営、売店の経営
資本金	4億4,064万円		厨房設備のプラン
年商	793億2,800万円(2018年度)		レイアウト等及び厨房機器の販売
従業員数	17,531名(2019年6月末現在)		食品の販売
拠点	28事業部		医療・介護福祉経営に関するコンサルタント事業

医療・介護・福祉食事サービスのパイオニア

富士産業株式会社

www.fuji-i-saiyou.com



お問合せ先 〒105-0004 東京都港区新橋5-32-7 FIビル7F

総務本部人事部 新卒採用担当

TEL.03-5400-6117