

2023

RECRUITING GUIDE

2023 RECRUITING GUIDE

「おいしい料理の提供を通じて人々を幸せにすること」を使命に、
全国の社員食堂・病院・福祉施設・学校などで給食サービスを展開する会社です。

GUIDE 01

会社紹介

社員食堂・病院・福祉施設・学校など、それぞれのニーズに合わせたメニューを開発・提供。愛情と工夫に満ちたおいしい食事はもちろん、「笑顔の接客」も当社の自慢です。



日本ゼネラルフードのシンボルマークは「空とぶペンギン」。不可能を可能にするフードサービスの実現にチャレンジする、そんな想いをこのキャラクターに込めています。



本社スタッフと管理栄養士に聞く、「仕事のやりがいと会社の魅力」

現在は営業部門のメンバーとして活躍していますが、1年目は経理部に配属。会計ソフトの操作を学び、事業所の視察でお金の動きを学びました。1年後には、役員の前で現金監査についての分析を発表。当日は緊張のあまり、言葉に詰まる場面もありましたが、先輩のサポートで乗り切ることができました。

営業に異動した今は、まだ先輩に随行して学ぶ立場ですが、経理部で学んだ知識が生かされていると感じます。先日は新規営業のプレゼンに参加。プレゼン後の試食会で愛情と工夫を込めた料理を提供し、お客様から「おいしい」の言葉をいただき、見事契約が決まった瞬間は先輩とがっちり握手をしました。現在の目標は一から自分でアプローチしたお客様と信頼関係を構築し、契約獲得に繋げることです。

当社では、副社長自ら時事問題などを解説していただく『一泉ゼミ』や、各種研修が充実。入社後の現場研修では、社員食堂や病院、福祉施設の現場で実際に食事提供を経験します。仕事の流れを把握したり、スタッフとコミュニケーションを取ったり、お客様から「おいしかったよ」の声をいただいたり…とても貴重な体験でした。(石井智大/経営学部経営学科卒/2017年入社)

就職活動中は、お客様に「おいしい」と笑顔になっていただけた仕事に就きたいと考えていました。その中で当社に決めたのは、事業所ごとにお客様のニーズに合わせた料理を提供するという会社の方針に共感したからです。入社後は福祉施設で3年間勤務し、その間に新規事業所の立ち上げにも携わりました。初めての経験であったため不安が大きかったのですが、本社スタッフの方々のご指導の下、準備を進め無事オープンの日を迎えました。お客様に求められる味や食材などを考慮し、献立作成に試行錯誤した結果、お客様から「日本ゼネラルフードにして良かったよ」と声を掛けていただきとても感動しました。このように若手にもチャンスを与えてくれる点が当社の魅力です。

2017年からは本社の研修グループへ異動し、食事を提供する側から事業所スタッフをサポートする立場に変わりました。先輩のご指導の下、研修の案内や管理栄養士国家試験対策講座の一環としての問題の添削などを中心に担当。目標は、管理栄養士としての知識を活かし、現場で活躍できる人材を数多く育成することです。私のキャリアは、始まったばかりです。(楳木由貴/人間健康学部管理栄養学科卒/2014年入社)



本社スタッフの石井さん(写真右)と管理栄養士の楳木さん(写真左)。「頼れる先輩が側にいてくれる」、職種は違っても同じ魅力を語ってくれた2人です。

GUIDE 02

仕事紹介

【栄養士職】

献立作成や食材発注などの事務業務。食材の仕込みや調理、盛り付けなどの厨房業務。



【営業職・事務職】

当社が受託する事業所の食品衛生、労務、収支の管理業務。新規受託先の開発業務。人事、経理、採用、研修など。



★★★

企業のおすすめポイント

★★★

1967年の会社創立から50年間に亘り、一貫して企業や官公庁、病院、福祉施設などの給食サービス、食堂運営で実績を積み重ねてきた日本ゼネラルフードは、中部地区でトップクラス、全国でも屈指の規模を誇る委託給食会社である。

「おいしい料理の提供を通じて、人々を幸せにすること」を使命とする当社で大切にしているのが「お客様ごとのおいしい味の追求」と「衛生ルールの徹底」だ。特に衛生面については、独自の厳格な安全衛生管理マニュアルを運用し、適宜、担当エリアマネージャーが現場を確認、指導している。また、本社に併設された「食品衛生検査室」では、提供食材や厨房内の細菌検査を実施し、その責任者には、保健所OBを雇用して組織の独立性と信頼性を担保する徹底ぶりである。その他の研修や啓発活動を含めて衛生面の意識の高さは他に比類なく、特筆に値する。

また、同社は社会貢献活動にも熱心だ。児童養護施設へ毎年ランドセルを寄贈し、毎月キッチンカーで慰問してハンバーガーの無償提供を行っており、今後も拡充することだ。常にお客様のニーズに応える「マーケットイン」の考え方で、尚一層サービスを向上させ、更なる成長を目指すという同社。その中心を担っているのが多くの若手社員たちだ。既に30代の部門長や20代の店長も誕生しており、社歴にかかわらず、やる気と実力のある社員には責任ある立場を任せられる企業文化はこの上なく魅力的である。



業界では数少ない「食品衛生検査室」を自社で保有。成分分析と細菌検査の結果をいち早く出せることから、お客様に提供する食品の安全性を確保しています。

GUIDE 03

日本ゼネラルフード株式会社/NGFホールディングス株式会社

社員一人ひとりが、専門性の追求や多様なスキルアップが実現できる環境です！

数多くの活躍できるフィールドが待っています！

「おいしい料理」への追求に際限がないように、一人ひとりの社員が持つ可能性も無限大。日本ゼネラルフードでは、会社=「人を育てる道場」として、自分自身の成長を実感できるような体制を構築しています。



(写真左から)

- 大谷勇輝さん(日本ゼネラルフード株式会社 第5事業部 エリアマネージャー兼開発担当/2009年入社/水産学部海洋生産管理学科卒)
- 川瀬粽子さん(NGFホールディングス株式会社 人事部/2017年入社/心身科学部心理学科卒)
- 白井こまちさん(百貨店内社員食堂 栄養士/2014年入社/短期大学部食物栄養学科卒)

お客様にご満足いただくことはもちろん、スタッフの皆様が働きやすい環境を整えることが私の使命です。

現在、エリアマネージャーとして企業や工場の社員食堂、病院や福祉施設、ホテルなど、16の事業所を担当。事業所を巡回しながら、お客様からの要望を伺ったり、事業所スタッフからの相談に乗ったり、提供させていただいているお食事に問題がないかの確認や、安心・安全なお食事が提供できるよう、厨房の衛生状態をチェックしたり…業務は多岐に渡ります。そんな中でも、お客様との関係はもちろん、特に事業所スタッフとより良い関係を構築することに注力しています。一人ひとりの名前を覚えて挨拶をする、何気ない会話から悩んでいることはないか見つけ出す、表情や仕草から体調の変化を読み取る…、私なりに様々な工夫を凝らしています。おいしいお食事を毎日提供するには、スタッフ一人ひとりが本当に大切に、誰一人として欠かさない存在なんです。このことを初めて実感したのは、入社後の現場研修です。実際に大学の学食や病院の厨房などで、スタッフと一緒に汗を流し、事業所の様々な苦労ややりがいを実感。スタッフが快適に働ける環境を整えることで、お客様から当

社への信頼や評価もアップすると信じています。最近では、季節のイベントを実施した際、スタッフと一緒にお料理を提供したところ、お客様から「おいしかったよ」「今日はいつもよりたくさん食べれたよ」などの声をいただいたりすることが、自分の仕事のモチベーションにも繋がっています。

以前は、名古屋駅前に新規オープンしたホテル朝食の運営を手がけました。無料サービスの朝食であるため、食材などにも工夫を凝らしながら、魅力的なバイキングメニューを考案。観光客の方にも喜んでいただくために、きしめんやひつまぶし風ご飯など、名古屋めしの要素を取り入れたところ、口コミで高評価！すぐにスタッフにも伝え、喜びを共有しました。今後は、お客様はもちろん、本社、事業所スタッフ…自分が関わる全ての方々に感謝の気持ちを忘れずに業務にあたることで、相手に満足や安心感を与えられるようなエリアマネージャーを目指し、これから活躍していきたいです。(大谷さん)



風通しのいい当社では、若いうちから決定権を与えてもらえる。自分なりの工夫を凝らして、一つの仕事に対しても様々なアプローチができるのが魅力です。(大谷さん)

従業員の方々が、安心して仕事に臨める環境を提供しています！

年次や経験にかかわらず、「食」は生活の基本。そんな仕事に携わりたいと思い、食品メーカーを中心に就職活動をしていました。その時に出会ったのが当社。「給食事業」と聞いても最初は学校給食しか思い浮かばなかったのですが、説明会で話を聞くうちに興味がわき、何より「おいしい料理は愛情と工夫から」という、当社の社是に込められた思いに熱意を感じ入社を決めました。

今の私の仕事は従業員の給与計算、社会保険や産休・育休に入られる方の休職の手続きなど。バックオフィスから営業や栄養士、調理師の方々の活躍をサポートしています。中にはマニュアル通りでは上手くいかない、臨機応変に対応する必要がある事例もあり、その度に調べながらの対応で苦労することもあります。現場の要望に応えるのが私の務め。その分、感謝の言葉もたくさんもらえます！早くから責任ある仕事を任せてくれる点も、当社ならではの魅力です。先輩の中には、直接役員との打ち合わせが必要となる、重要な仕事を任されている方もいます。管理部門に

は経理部もあり、給与の支払い関係など連携して進める業務も多く、チームワークは抜群です。先輩たちも丁寧に教えてくれるので、新入社員でも安心して業務を進めることができます。

また、社員の中には産休・育休を取得してから、復職して時短勤務で家庭との両立している方もいて、そうした先輩たちの活躍も励みになります。私も、新入社員から尊敬されるくらいスキルを身に付けたいと思っています。当社には「まじめで、コツコツ、正直者」という人材採用の指針があるのですが、その言葉通りの職場だと思っています。当社の場合、社員一人ひとりが「自分が会社を代表している」という自覚と誇りを持って、担当業務のプロフェッショナルになることと並行して、様々な業務に精通する人材の多能化にも力を入れているため、将来は人事部以外の部署に行くこともあるかもしれません。その時は慌てることなく、「新しいステージにチャレンジしよう」と自信を持って言うように、成長したいと思っています。(川瀬さん)



丁寧、確実、迅速な対応がモットー。社員の方から雇用や保険に関する問い合わせが集まる部署なので、相手の立場に立った、分かりやすい説明を心がけています。(川瀬さん)

新しい現場との出会いが、次の一歩へとつながります！

学校での合同説明会に出た時に、当社が一番わかりやすい説明をしてくれたんです。担当者の方も元気があり、「給食の世界もおもしろそう」と入社を決めました。

入社後は福祉施設での業務を経験し、1年ほど前に現在の事業所へ。当社の中でも大規模な社員食堂であり、1日に3,000食を提供しています。管理栄養士としての仕事はメニューの作成、発注、特別食の調理、盛り付け、検品、日報の作成など。社員食堂のサンプルケース内の装飾や、イベント時のPOPづくりなどもしています。また店長の補佐として、衛生管理はもちろん、労務や売上管理、お客様対応などをするのも重要な務めです。

企業や病院、福祉施設、学校など、それぞれの事業所ごとに利用される方の嗜好は違いますが、地域によっては味付けの好みも異なります。メニューの内容や、使用する食材、味付けやボリュームなど、食事をされるお客様の顔を思い浮かべながら献立作成を行い、喜んでいただける食事を提供するのが仕事のやりがいです。

特に今の勤務地は百貨店で働いている人を対象とした社員食堂のため、旬のもの、新しいもの

を取り入れようと努めています。様々なメディアや社内外の研修会を通じて得た知識はもちろん、外食した先で見つけた新しい味付けや盛り付けなども見逃しません。

そうした苦労の末、私が考えた昼食を食べた方から「おいしかった！この後も頑張れるよ」と言っていた時の達成感は格別です。

私の場合、福祉施設から百貨店の社員食堂へと移り、今の職場は社員やパートスタッフを合わせると60名ほどの大所帯。最初は慣れない環境に戸惑いもあったものの、現場のことがわかるようになって、向上心の高い先輩や同期から刺激を受けたり、管理栄養士や調理師の方のやり方を見て、「こんな方法もあるんだ」と学んだり。良い機会を与えてもらったと思います。今後はスキルとともに、創造力も養い、自分なりのレシピやフェアのアイデアを発信していければと考えています。それが自信にもつながると思いますし、何よりチャンスが多い会社だけに、受け身ではおもしろくない！まずは今の現場で経験を積み、多くのことをしっかりと吸収していきます。(白井さん)



ここまで成長できたのは、周りの中間のサポートがあったから。おかげでコミュニケーション力も身に付きました。今度は私が返返しをしていく番です。(白井さん)

学生の方へメッセージ

当社は、「まじめで、コツコツ、正直者」を恒常的な採用基準として掲げています。給食業界は、概して簿記多売多ビジネスモデルですが、「まじめ」な運営をすることで定常的な売上と利益を維持していくことができます。また、当社は、絶対に食品事故を起こさないために約1万人の従業員が毎日「2分間手洗い」を実行するなど「コツコツ」とした取り組みを大切にしています。さらに、当社では、あらゆるトラブルを「30分で方針を決め、24時間以内に解決する」ことを目指しているため、常に「正直」に報告することが重要なのです。この「まじめで、コツコツ、正直者」に共感できることに加え、「自ら気づき、考える力」があることを2022年の採用方針としています。今後、当社が更に成長し続けていくには、他社では真似のできないサービスを創出し、展開していくことが肝要であり、その実現には、社員一人ひとりが自ら気づき、考え、そして実行する力が欠かせません。当社は、感受性が豊かで、積極的に問題解決していく意欲のある人材を求めています。一方で、学生の皆さんが会社を選ぶ基準としては、自分が何をやりたのかだけではなく、やりたいことや考えたことを実現できる環境、企業文化があることがとても重要だと思えます。そのような視点で当社を検討していただければ、きっと皆さんの魅力が見つけれられることと思います。是非、当社で自己実現に邁進してください。

説明会では、外食産業と給食事業の違いや職場の雰囲気など、何でも気軽に質問してください。あなたの就職活動が成功するよう、私たちが全力でサポートします。(採用担当)



会社概要

プロフィール	<p>日本ゼネラルフードグループの使命は、「おいしい料理の提供を通じて人々を幸せにすること」です。</p> <p>●お客様に満足していただく為、弊社の管理栄養士が作成した4,500種類からなる基本レシピを基にして、各施設ごとに、手間を惜しまず“手作りにこだわるサービス”が特徴。</p> <p>●名古屋と東京の二本社体制で、全国へ給食事業を展開する成長企業。特に中部地区ではトップクラスのシェアを獲得しております。</p>
本社所在地	〒460-0012 愛知県名古屋市中区千代田5丁目7-5 パークヒルズ千代田6-11階 052-251-1134 (HR部)
設立	1967年2月16日
資本金	9,600万円
従業員	9,200人 (2022年/連結)
売上高	394億円 (2021年8月期/連結)

事業内容

事業内容	給食受託事業 (社員食堂・病院・福祉施設・学校での給食提供)
	弊社では様々な給食事業を展開しております。 「おいしい料理は愛情と工夫から」を社是に掲げ、手作り感溢れる料理を提供しています。従業員様の健康増進のための社員食堂、病院の入院患者様や福祉施設の入居者様への食事、職員としての学校給食など、それぞれのニーズに一つずつお応えしていくのが、一貫して変わらない弊社の基本姿勢です。

社内制度

研修制度	<p>制度あり</p> <p>【日本ゼネラルフード株式会社】</p> <ul style="list-style-type: none">・新入社員教育 (導入研修、専門研修)・OJT研修・入社1年目、2年目研修 (基礎知識研修、調理実習、食品衛生講習会、外部講師研修会、フォローアップ研修)・オンライン研修・各種資格研修・オプション研修 (献立作成、調理実習、病態・臨床について)・社外講習会 (セミナー)・全店長研修会議 <p>【NGFホールディングス株式会社】</p> <ul style="list-style-type: none">・新入社員研修 (導入研修、事業所研修)・OJT研修・一泉ゼミナール (弊社副社長による毎月1回のゼミナール、時事・一般教養についての講義)・「一流の社員になるために」研修・社外講習会 (セミナー)・海外研修 (選抜)
自己啓発 支援制度	制度あり 管理栄養士国家試験対策講座 (通信講座)

▼ お問い合わせ先

住所 〒460-0012
愛知県名古屋市中区千代田5丁目7-5
パークヒルズ千代田9階
NGFホールディングス株式会社
採用担当 大町
tel : 052-251-1134
mail : teikisaiyo2023@ngf-penguin.co.jp

詳細はこちら！

外出先やちょっとした空き
時間にもマイナビを見てみ
よう！

<URL>
[https://job.mynavi.jp/23/
pc/search/corp235709/
outline.html](https://job.mynavi.jp/23/pc/search/corp235709/outline.html)



check