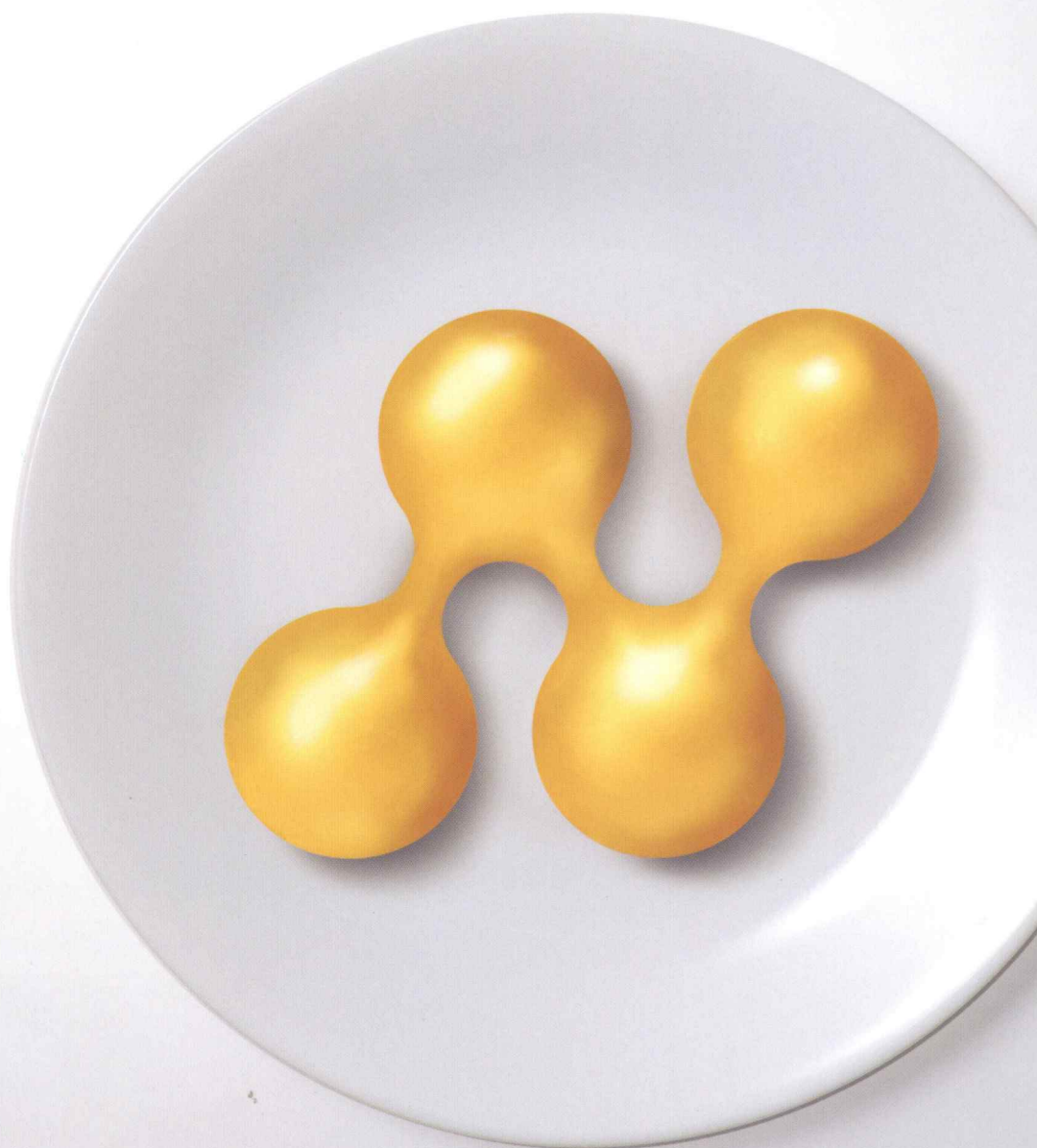


RECRUIT BOOK 2021



受付
20.3.04
キャリアセンター
E

始まりは、
患者様を想う
「心」からでした。

創業者が日清医療食品を創ったのは、
病院給食の業務委託が認められる
10年以上も前のことです。
当時の病院で出されていた
“冷たくまずい食事”に疑問を感じ、
「温かくておいしい食事を提供すれば、きっと喜ばれるはず」
その思いから、
日清医療食品を設立しました。

以来、患者様を笑顔にし、健康を支えるため、
数々の課題や苦難を乗り越え、
変わらずに医療・福祉分野の「食」に
特化し続けてきました。

すべての始まりは、患者様を想う「心」からでした。

ワタキューグループ基本方針

- 私達は創業時の原点にたち還り
- お客様には仕事をさせて頂いている
 - 仕入先には売って頂いている
 - 協力企業の方々には仕事をして頂いている
 - 会社のみなさんには働いて頂いている

という感謝の気持ちと謙虚な姿勢で何事にも接する社風を
醸成するとともに、誰もが思いやりの心を持ち、互いに協力し、
人に誇れる立派な会社に勤めて良かったと思えるグループにする。
以上を礎としてワタキューグループの強固な石垣を構築するため
社是を「心」とする。



「食」で支える。
医療・福祉を

少子高齢化が進む日本において、
医療・福祉分野の「食」にはさまざまな課題があります。
なかでも咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者に提供されてきた
「きざみ食」や「ペースト食」は、安全優先とはいえ、見た目も悪く、
高齢者の食卓から笑顔を奪うものでした。

そんな高齢者の前に、日清医療食品が
「ムース食」をお出したのは、もう16年も前のことです。
「常食の食材を、そのままムース食で置き換える」をコンセプトに、
見た目や味、香りにもこだわり、食べやすさを追求しながらも、
少量でも高栄養を実現しました。

今後ますます加速する高齢化にともない課題が山積していく医療・福祉分野。
そこに特化している日清医療食品(下図「顧客構成比」参照)
だからこそ生み出すことができるサービスや商品。
私たちはそれらを武器に、
業界のリーディングカンパニーとしての使命感を持ち、
この国の医療・福祉を「食」で支えていきたいと思っています。

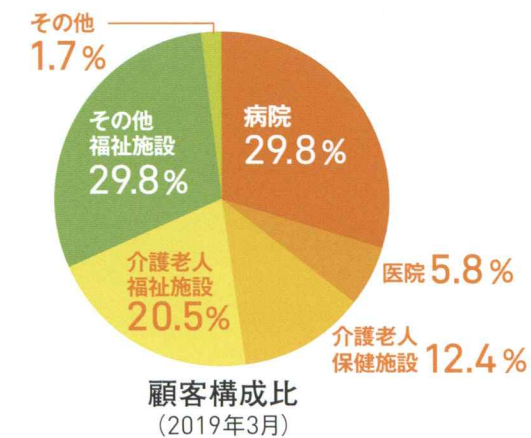


常食



ムース食 [2004年4月提供開始]

品質面での課題も多い「きざみ食」や「ペースト食」を改善するため、開発プロジェクトを
立ち上げ、300ヵ所を越えるご契約先でアンケート調査を実施し、食品メーカーの方々と
協力して開発したのが、「ムース食」です。



「病院食・介護食」という、
新たな食文化を。
ムース食を超える！

画期的だった「ムース食」の提供。でも、ムースも万能ではありません。
まだ嚙む力が残っている高齢者にとって、
ムースの柔らかさは残存能力を損なってしまう可能性もあるのです。
その点「きざみ食」は、残った咀嚼力を活かすという面では有効ですが、
嚙下力が弱い方にとっては誤嚥性肺炎の危険も生じます。

そこで、日清医療食品が新たに提供を開始したのが、
「モバイルプラスやわら御膳」。

農学博士・管理栄養士の黒田留美子先生の
「黒田式高齢者ソフト食」の理論をベースに、セントラルキッチンでの
集中調理体制で実現した、食事提供の新たな形態です。
加えて、「ムース食」の課題だった「形」を立体的に再現した「3Dムース食」の
提供も始まり、高齢者の食事に大きな変革をもたらしました。

「食べられる喜びが、生きる気力を生む」
食の豊かな日本で生まれ育った多くの方々に、いつまでも食事を楽しんでいただく。
私たちは、「病院食・介護食」という新たな食文化を、
この国に根付かせていきたいと考えています。

一口大 きざみ食	きざみ食	極小 きざみ食	ミキサー・ ペースト食
咀嚼(噛む)が困難な方への 対応		嚙下(飲み込み)が 困難な方への対応	
モバイルプラス やわら御膳		ムース食	

モバイルプラス やわら御膳 [2016年11月提供開始]
モバイルプラスやわら御膳は、食材の選択、切り方、調理方法を工夫し、テクスチャー(硬さ・凝集性・付着性)をコントロールすることで、見た目は通常の食事と同じでも、弱い力でも噛みやすく、口の中でまとまるので飲み込みやすい、といった特長があるお食事です。

3Dムース食 [2012年11月提供開始]
3Dムース食では栄養価や味だけでなく、これまで犠牲にしてきた見た目のおいしさにもこだわり、より本物に近い、素材のディテールを忠実に再現することで、毎日のお食事をより楽しめます。

「委託」のイメージが変わる!

日清医療食品は、これまでクックサーブ方式を志向してきました。
それは、施設ごとに召し上がる方が異なり、その方々に合った味が追求できるからです。
しかし、少子化が進み、労働力不足が深刻化する中、
クックサーブ方式だけでは栄養士や調理師の負担が増してしまいます。

そこで日清医療食品では、新たな食事提供方式として、
セントラルキッチンでの集中調理体制を確立。

最先端の食品工場であるセントラルキッチンにてクックチル方式で
大量調理した食事を、各施設に配送。

施設側の厨房では、再加熱・盛付け等の作業のみで食事の提供が可能になります。

新たな介護食の提供形態である「モバイルプラスやわら御膳」も、
セントラルキッチンだからこそ実現しました。

でも、どんなに最先端の設備を導入しようと、患者様や高齢者のことを
想いながら食事を作るのは「人」、栄養士・調理師のみなさんです。

日清医療食品の経営陣は、以下の3点に取り組んでいます。

- ① 栄養士・調理師のみなさんの処遇改善
- ② 労働環境を改善することで人材の定着
- ③ 積極的な投資による仕事の省力化や合理化

すべての方に「この会社に勤めて良かった」と思ってもらえるよう、
基本方針にある「会社のみなさんには働いて頂いている」の心を大切に、
今後も取り組みを進めていきます。

日本最大級のセントラルキッチン、
「ヘルスケアフードファクトリー亀岡」。

2017年12月に操業を開始したヘルスケアフードファクトリー亀岡は、「連続式加熱・冷却製造方式」を採用し、加熱や冷却の工程を自動化することで省人化に成功。1日10万食の生産能力を有します。また、専門の栄養士を効率的に配置できるので、一定品質の商品を安定的に提供することができます。

最先端の食品工場で活躍する、
栄養士・調理師。

最新の設備と新しい調理システムが整ったセントラルキッチンで働く栄養士や調理師は、それぞれの専門性を活かしながら、生産管理、品質検査、製品管理といった業務にも関わることができるので、食品製造工程全般のスキルアップが可能です。将来的に求められる人材への成長が期待できます。





病院施設様と共同で
介護食の開発を進めています。
仕事の枠を超えて、新しいことに挑める会社です。

事業所ネットワークを活かしながら、 実家から通える職場で、もっと上を目指す。



中本 敦美
ATSUMI NAKAMOTO

管理栄養士
2014年入社
岐阜県出身

**病院でもおいしいものを出したい。
その夢を自分の街でカタチに。**

食事を目的に遠くまで出かけるくらい食べるのが大好きで、おいしいものをたくさん作りたい。給食の仕事に進むことを決めていた私が日清医療食品を選んだのは、医療現場での給食に魅力を感じたからです。病院の食事は、治療の一環です。医師にしかできないと思っていたことに自分が関われる。そこが大きなポイントでした。比べられることはありませんが、例えば学校の子どもたちと病院の患者様のどちらが食事に重さが置かれるか、といえば病院だと私には思えました。でも病院の栄養士

として働くとかではなくて、あくまでも食事を出す側でいたかったのは、やっぱり食事そのものに興味があったからでしょうね(笑)。今働いている事業所は急性期の総合病院で、自宅から通える地元。満床で122床です。このすべての献立を私が考えています。

**スタッフの協力と気遣いが、
前進へのチカラをくれる。**

この事業所でお出しするのは患者様向けに毎回約80食。院内の基準に沿って、患者様ごとの食事箋に則した食事を、10パターンから20パターンくらい毎回作ります。献立を考え



る立場になると、盛り付ける人、調理する人、それぞれに理想の献立があり、さらに、食べる人の希望を叶える献立、予算内の献立と、いろいろな視点から答えを出さなければなりません。全部を一つにまとめようとして苦しんだ時もありますが、一人で悩んでいたらパート社員の方が「みんな協力するから言ってよ」って声を掛けてくれました。ここでは一人では絶対に食事は作れない。周りが気付かせてくれたおかげで、前に進むことができました。

**入院している日々を、
「食」で少しでも彩っていききたい。**

ここは田舎というか、地域の病院なので、ご高齢の患者様の割合が高く、同じ方が入院して、退院してを繰り返すことも多くて、一人の入院期間が長期化しています。そんなこともあって、食事をもっと患者様の楽しみにして

いきたいですね。ベッドでは同じ風景ばかり見ているわけですから。配膳車を病棟に持っていくと「今日はこれやね」と献立への声が返ってきますし、季節や日々の変化を食事で感じているんだとわかります。病院食という制限があっても、患者様が見たことのないような食事を提供したいし、その想いは大事にしたいですね。

**事業所ネットワークを活かして、
思い描いていた自分へ。**

自分があるエリアは近くにたくさん日清医療食品の事業所があって、仕事の上でわからないことや献立のことを聞いたり、相談できるのでとてもありがたいです。特に献立はたまにwebでも見るんですが、大量調理となると調味料も勝手も違うので参考にならなくて。こんなのが人気だったよと

か、そんなものもあるんだとか、自分の献立も伝えれば、他の人の献立を教えてもらえる。互いのいいところを共有できて、知識と情報をいくらかでも上げられるネットワークがあることは、より良い献立をもっともっと作りたい自分にとって、力強い味方です。

栄養士の仕事に就く皆さんへ。

この会社に入る前に思ってたよりも辛かったことは、自分の場合あんまりなくて、良かったことの方が多いです。より良い献立を立てようと思ったら、いくらかでも道はあるし、それを追求できる会社です。日清医療食品でのいろいろな経験は、いずれ絶対に皆さんのプラスになると思います。



社内の研修や実習が
とてもわかりやすいので、
調理の技術や知識が身に付きやすいです。

育ててくれる人。助けてくれる人。 人の支えが、ステップアップを後押ししてくれる。



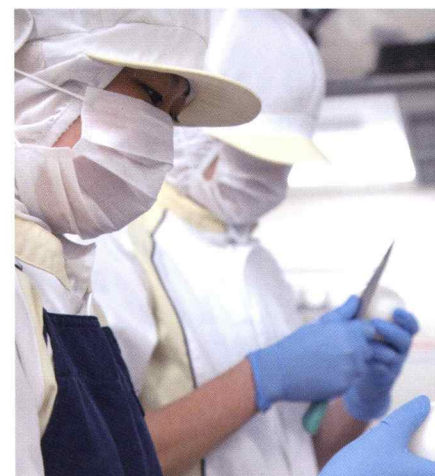
長谷川 夏穂
KAHO HASEGAWA

調理師
2012年入社
岐阜県出身

最初は戸惑うばかり。でもそんな自分だって、ここで成長できた。高校が卒業と同時に調理師免許が取れる食物科で、栄養学に凄く興味があったこともあって、「働くなら病院給食の世界で」って思っていました。学校には病院の求人もあったんですけど、求人雑誌で日清医療食品を見つけて、ピンと来たのを覚えています。卒業してすぐに今の事業所に来て、今年で7年。ここは600床を超える大規模病院で、一回に350～400食の常食と治療食を作っています。調理師だけで14人もいて、栄養士やパート社員など多くの同僚が働いています。すべての行程が作業分担されているので、

自分が遅いと他の人がつかえちゃうし、逆に速すぎてもいけないし、周りと時間を見ながらの作業です。最初は戸惑いましたが、今は周りの手伝いに行くようになりました。まだまだ勉強中ですけど。

私たちの病院食は、料理として胸を張れるクオリティ。学生頃は、大きな鍋で煮炊きするのが給食作りだって想像してましたが(笑)、使う設備が進化しているのに驚きました。蒸す・煮る・焼くを1℃単位で設定できるスチームコンベクションオーブンがありますし、特にこの病院では一括調理したものを急速冷却して、盛り付け、配膳のタイミングに合わ



病院食とは比べ物になりません。小学校の時に祖母が入院して、見舞いに行った時に見た、色味も何もない病院食の記憶が、この世界に入りたいと思ったきっかけの一つですが、今の病院食はどんどん良くなっています。「入院している人にもおいしいものを作れたら」っていう小学生の時のあの気持ちを、形にできるクオリティです。

高性能な設備と頼れる仲間。最新の厨房は、想像を超えていた。ある患者様から凄くうれしいお礼のメッセージをいただいたことがあります。病院食はおいしくないと言われていたのに、実際に食べたらいきなり「お代わりが欲しい」とお願いしたというお話が便箋3枚分を書いてありました。料理がとに

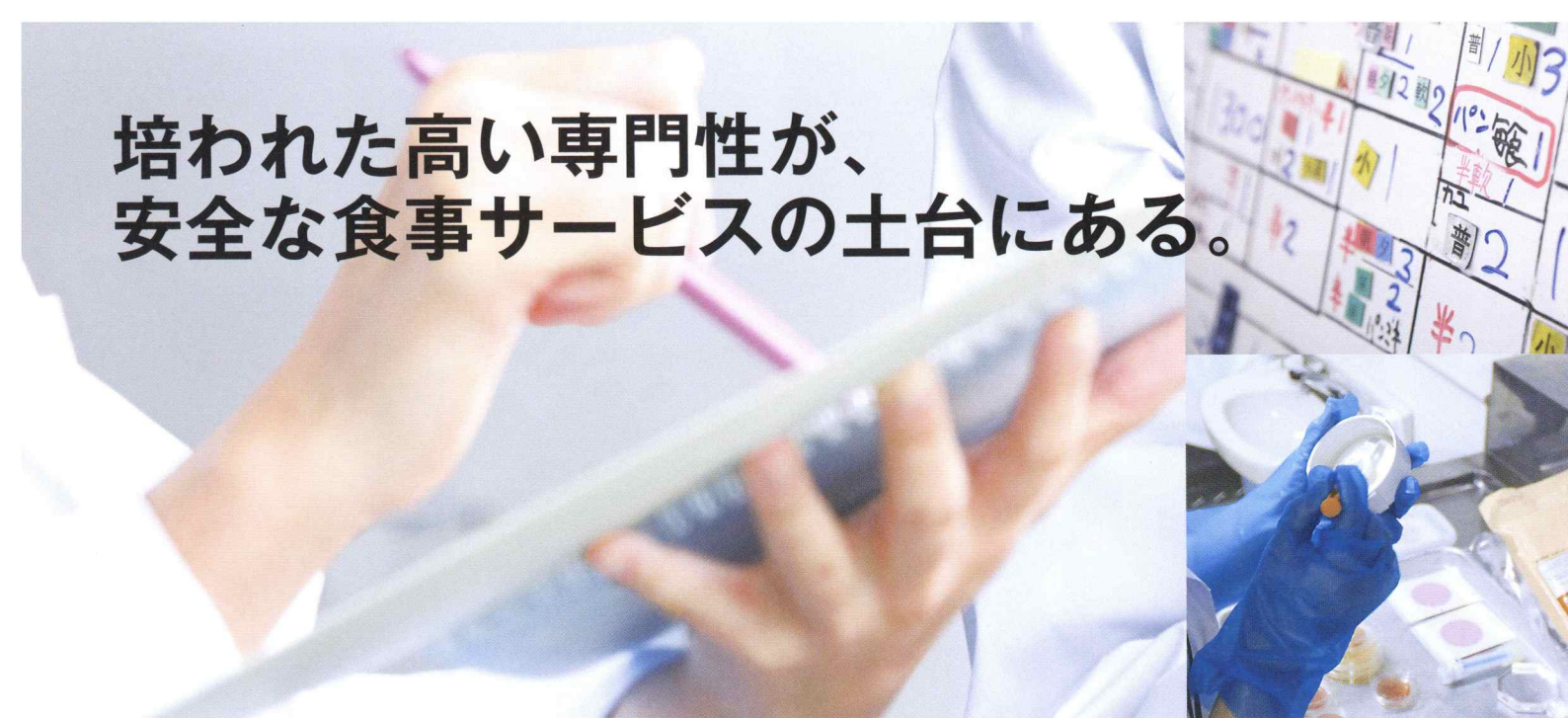
せてカートで再加熱するニュークックチル方式を導入して、おいしいものを効率よく出せるようになってます。そのシステムを使って、事業所の人たちと一緒にこれまでできなかった温かい嚥下食を加熱の仕方をいろいろ試作しながら病院様にご提案し、NST担当の栄養士の方に認めていただいて、使ってもらえるようになりました。周りの協力で生まれた、独自の病院食です。

好きなことを、やりたい場所でできているという充実感。最初は無駄に材料を捨てたり、魚の焼き過ぎ、材料をダメにしたこともありましたが、それでも何かあったら周りのみんなが見てくれて、声を掛けてくれて、教えてくれます。私がここまでやってこれたので、ゼロから学ぼうとする人にも凄く良い職場だと思います。私にも伝えられることがあれば、できる限り伝えます。

かく好きで、病院で食事を作るという願いも叶えられていて、その上感謝していただける。好きなことを仕事にできる喜びをエネルギーに調理の腕を上げて、食べる人の喜びに、もっともっていき食事を作れるように頑張りたいです。

調理師の仕事に就く皆さんへ。最初は南瓜の煮崩れや魚の焼き過ぎ、材料をダメにしたこともありましたが、それでも何かあったら周りのみんなが見てくれて、声を掛けてくれて、教えてくれます。私がここまでやってこれたので、ゼロから学ぼうとする人にも凄く良い職場だと思います。私にも伝えられることがあれば、できる限り伝えます。

培われた高い専門性が、 安全な食事サービスの土台にある。



仕入れ商品の安全・安心

厳しい食材のチェック体制を構築。

食品の安全を確保するために、商品の購買を担当するバイヤーが食品管理課と連携してチェックする仕組みを設けています。バイヤーから申請された商品は、原材料、栄養成分、添加物などの詳細情報を確認のうえ候補を絞り込んでいきます。また、工場監査や定期的な食材の自主検査を行うなど、食の安全性を守るための強固なシステムを構築しています。

工場監査

仕入れ候補商品を製造している工場を対象に行います。「工程監査」と「書類監査」に分かれており、「工程監査」では工場の荷受けから出荷までの全工程を「基準チェック表」を使用してチェックしていきます。

自主検査

冷凍食品から地域限定の日配品にいたるすべての食材において、安全性の確認・担保のため、優先順位をつけ、外部検査機関で年間約500検体の定期検査を実施しています。残留農薬もこの過程で検査します。

品質協議会

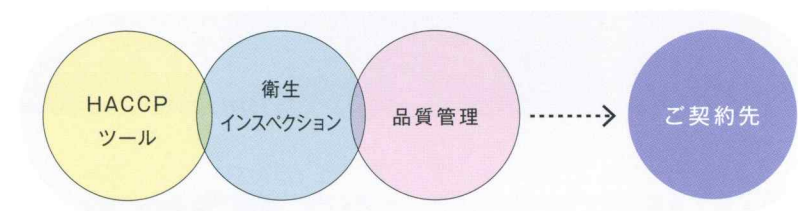
安全な商品でも、お客様に満足していただければ、商品価値は低くなります。そのため、定期的に仕入れ先の品質担当者様と直接お会いし、お客様からのフィードバック、品質管理状況の確認、情報の共有・交換を行う場を設けています。



衛生管理システム

万全の衛生管理システムを構築し、 安全で安心な食事作りの取り組み。

食事を提供する上で安全であることは大前提。日清医療食品では、衛生管理体制の強化を目的とした衛生管理室を設置し、全国のご契約先事業所での調査・指導、調理設備の微生物検査の実施など、衛生管理の徹底に努めています。



日清医療食品独自の衛生管理システム

① HACCP ツール

厚生労働省通達の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を基本に、「食材の搬入→保管→下処理→調理→盛付→配膳→下膳→洗浄→清掃」の各工程における危害を分析し、特に注意を払うべきポイントとなる重要管理点(CCP)を設定し、温度管理・時間管理のチェック・記録を行います。

② 衛生 インспекション

- ・ご契約先事業所を管理している、スーパーバイザー・衛生委員・チーフにより、月1回以上それぞれの厨房内衛生状況を調査し、支店・本社に報告をします。
- ・衛生管理室インスペクターによる、全国の契約先事業所の衛生監査を自主衛生管理マニュアルに基づいて実施しています。是正する項目があれば、改善指示および指導を行い、調理設備・器具の拭き取り検査を実施し、厨房内の衛生状況の検証を行います。

③ 品質管理

加工・調理の段階、さらには食材の納入時にも厳しい品質チェックを行います。



食べる喜びとともに 患者様、施設利用者様を力づける食事を提供。

医療・福祉に特化した食事サービス

治療や療養の効果を最大限に引き出す 食事のご提供。

「医食同源」の言葉通り、病気を治療するにも健康を維持するにも、食事は大変重要な役割を担っています。食事も治療の一環なのです。とりわけ病院、介護・福祉施設での食事は、治療や療養の効果を最大限に引き出す内容であることが大切です。医療施設におけるNST活動や栄養管理をサポートするため、病院・施設側のご担当者様と連携しながら効果的な食事提供を行っています。



食べる喜びを感じていただくために 常に一步先を行くメニュー開発。

食事サービスのニーズが多様化するなか、日清医療食品では独自の発想でさまざまな企画・開発を進めています。病院や施設の中でも、季節を感じていただける献立や行事食など、日々の食事に潤いを感じていただけるメニュー開発によって、医療・福祉の現場で「本当に求められている食」の提供を目指しています。

行事食・イベント食

お正月・ひな祭り・クリスマスなど、特別な日を演出する行事食を提供しています。また、蕎麦打ち実演や握り寿司イベントなどの参加型イベントで楽しみや変化のある食事を提供。心はずむ食事は、心身の健康につながっていくと考えています。

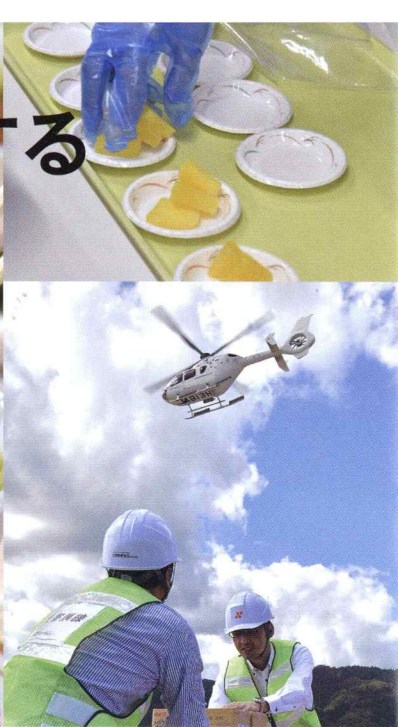


全国料理コンテストを開催

ヘルスケアフードサービスの専門家としてのノウハウを高めていくため、1997年から、献立立案力、調理技術、プレゼンテーション力の向上および支店間の交流を目的とした、全国料理コンテストを実施しています。



1年365日、確実に食材をお届けする 先進の食材供給ネットワーク。



戦略的ロジスティクスと情報一元管理システム

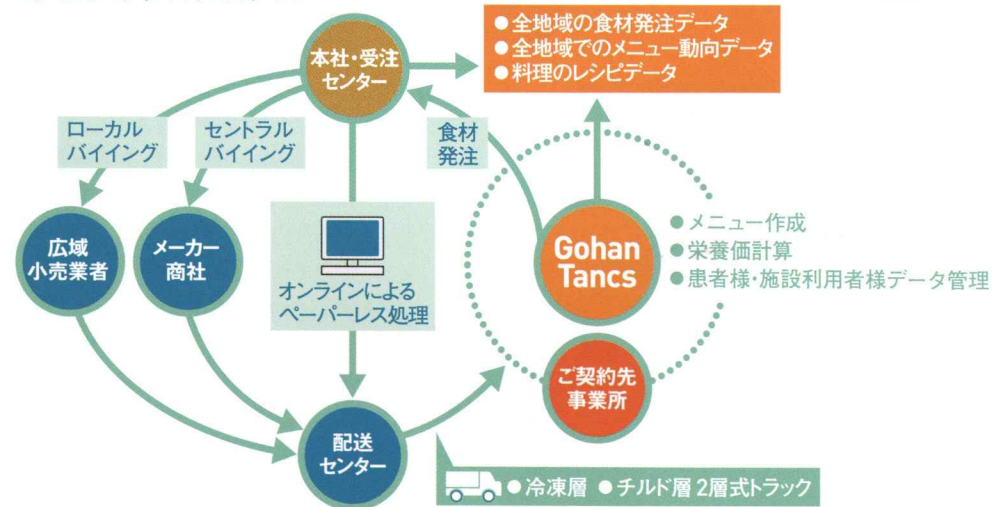
厳選した食材の安定供給を可能にする 独自のロジスティクスシステム。

1日約130万食もの食材を安定的に確保するために、日清医療食品は、独自の食材調達・管理システムを構築。全国8か所の物流倉庫と21か所の配送センターを利用して、全国の事業所に毎日、安全・安心な食材を供給しています。スケールメリットを活かして厳選した食材を安定的かつ低コストで供給するため、国内・世界から本社一括で仕入れを行う「セントラルバイイング」と、各地域の小売業者から郷土色豊かな旬の味覚を新鮮な状態で仕入れていく「ローカルバイイング」を組み合わせ、全国に広がる病院、介護・福祉施設、保育施設に高品質で安全・安心な食材を届けています。

メニュー作成から食材発注までを行う 独自のシステム「Gohan Tancs」。

業務の効率化や情報の共有は、サービスの質を向上させる重要なファクター。そこで日清医療食品が独自に開発したのが「Gohan Tancs」という情報一元管理システムです。患者様・施設利用者様、食材の流通、発注管理、献立作成などのデータを一元化。栄養士が「Gohan Tancs」を使ってメニュー作成や、栄養価計算、献立入力を行うことにより、必要な食材の発注、帳簿類への記入が自動的に行われ、受注センターやメーカーなどにも伝達されます。また、患者様・施設利用者様の栄養管理ツールとしても貢献している、食事提供の質を支える当社独自のシステムです。

独自のロジスティクスシステム



食事提供が困難になった場合にも備える、 リーディングカンパニーとしての使命。

危機管理システム

万が一の事態にも備える危機管理体制。

4つの柱

非常用備蓄倉庫の設置

全国18か所に「非常用備蓄倉庫」を設置し、ライフラインが寸断された場合でも全サービス地域で食事提供できるよう、非常用品を備蓄しています。

災害時献立の考案

大規模な災害の直後、本格的な支援が始まるまでの間、火や水を使わずに食べられる「災害時献立」を、3日分備蓄することをお客様に提案しています。

ヘリコプター運用会社との契約締結

災害時に陸路が寸断されても物資運搬ができるよう、ヘリコプター運用会社と非常時対応契約を締結。必要な地域へ確実に支援できる体制を整えています。

通信手段の強化

電話が不通になった場合に備え、全国の拠点にMCA無線を導入。また、事業所責任者の携帯電話を利用した「安否確認システム」も導入しました。

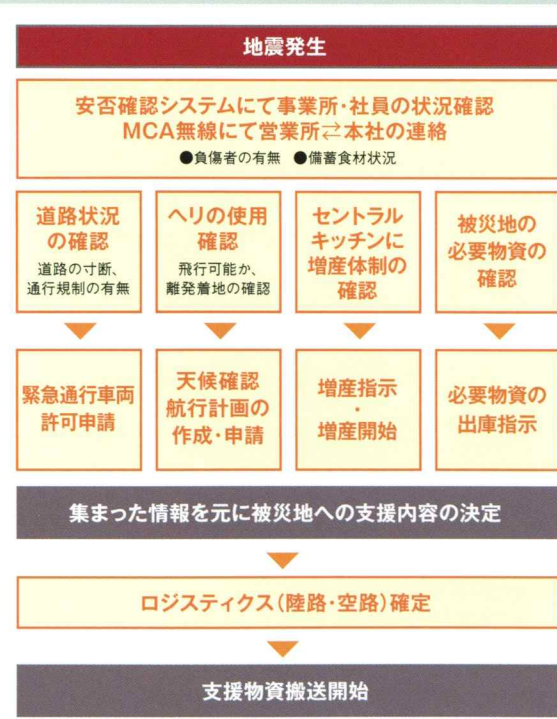


想定外「0ゼロ」を目指して。 魚沼市防災訓練レポート

2018年9月28日、日清医療食品は新潟大学地域医療教育センター「魚沼基幹病院」様と合同災害訓練を実施しました。同病院は常時3日分の食糧備蓄と、1200kwの電力を3日間供給できる自家発電装置を備える災害拠点病院。万が一、ガス・電気が止まっても調理可能な災害対応食を空路京都から、さらに陸路関東からお届けする実践訓練を中心に、「モバイルプラス」「やわら御膳」の災害時における有用性の検証などが行われました。



訓練の流れ<災害想定:新潟にて震度7の地震発生>



空路

神戸空港からヘルスケアフードファクトリー亀岡に到着したヘリコプターに、モバイルプラス、支援物資等を積込。空路、魚沼基幹病院へ。

ヘリコプターが魚沼基幹病院ヘリポートに着陸。病院内にモバイルプラス、支援物資等を搬入。



陸路

ヘルスケアフードサービスセンター岩根で製造されたモバイルプラスは陸路で搬送。

緊急通行車両が魚沼基幹病院に到着。病院内に物資を搬入。



食事提供

「モバイルプラス」「やわら御膳」の災害時の有用性検証



クックチル方式で作られた「モバイルプラス」「やわら御膳」が災害時でも通常時の食事と同様の提供が可能であることが実証されました。(左がモバイルプラス、右がやわら御膳)

モバイルプラスとは
従来、病院や施設の厨房で行っていた、献立作成・発注・検収・下処理・調理等の業務を、セントラルキッチンにてクックチル方式により調理し、ご契約先事業所へ配送する食事サービスです。施設の厨房での作業は、再加熱・和える等の簡単な調理のみのため、少ない労働力で喫食者に合わせた食事提供が可能です。

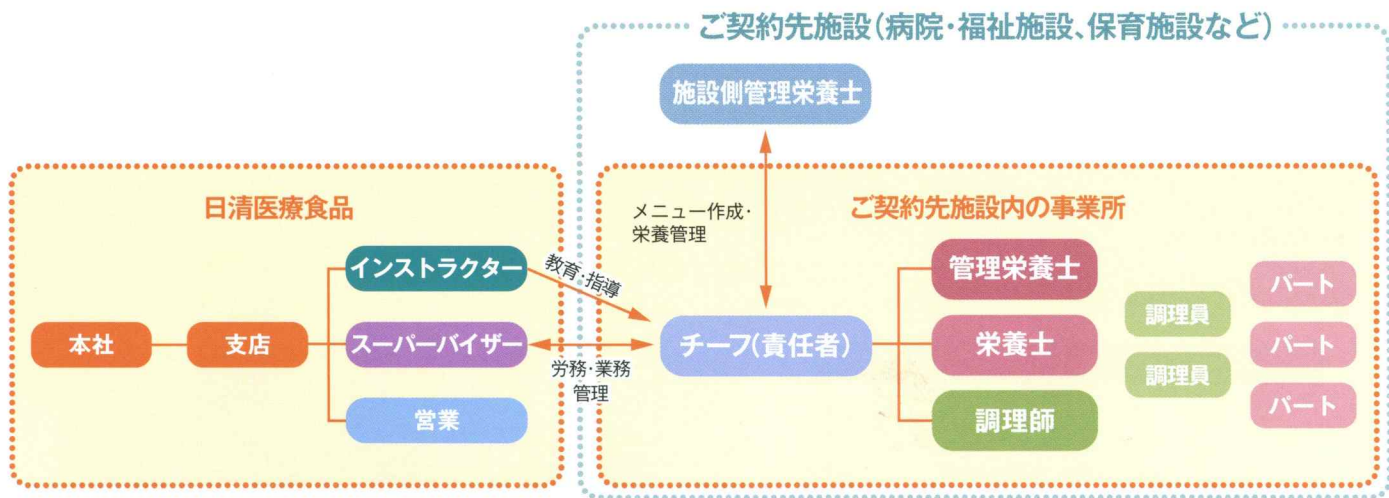
モバイルプラスやわら御膳とは
「噛む」「飲み込む」をサポートした高齢者にやさしい「刻まない介護食」です。セントラルキッチンにて集中調理及び、テクスチャ(硬さ・凝集性・付着性)の計測を行ったお食事をお届けすることで、安定した品質の介護食が手間なくご提供できます。



「食」のスペシャリストとして、 食事提供の最前線が活躍の場。



日清医療食品の管理栄養士・栄養士や調理師が勤務するのは、病院や福祉施設をはじめ保育施設など、その食事には専門的なノウハウが求められる現場です。
 召し上がる方一人ひとりの病状や健康状態を考えた専門的なメニュー作成をする栄養士、食材そのものにも精通し、おいしく栄養を損わずに調理する調理師などヘルスケアフードサービスのプロフェッショナルが全国の医療・福祉の現場で活躍しています。



食宅便 医療・福祉の現場で育んだ安心・安全なおいしさをご家庭へ

在宅医療や予防医療のニーズの高まりに応えるため、ご自宅にお届けする在宅配食サービス「食宅便」を展開。医療機関、介護福祉施設向けのお食事サービスで培ったノウハウと、当社在籍の管理栄養士のアイデアをもとに、ヘルシーさとおいしさを追求した食事を提供しています。低栄養対策に配慮した適切なカロリーと栄養バランス、そして家庭の味をベースにしたオリジナルのメニューが好評です。一人住まいのご高齢の方や、家族の食事との作り分けが必要なご家庭など、今後もさらなる市場の拡大が見込まれます。



召し上がる方の「命」に関わるという 責任感が求められる仕事。

管理栄養士・栄養士の業務ポジション

メニュー作成

栄養バランスのいい食事をとることは、病状の回復や健康維持のために欠かせません。管理栄養士・栄養士は患者様や施設利用者様の病状や体調を確認した上で、栄養成分のバランスがよい献立を作成。決められた予算の中で、見た目がよく、味もおいしい食事を提案します。

栄養指導・NST支援

病院ではチーム医療の一員として栄養指導を行います。また、今後ニーズが高まる臨床栄養指導も強化し、NST活動(Nutrition Support Team=栄養サポートチーム)をバックヤードで支えます。また、保育施設においては、子どもの心と体を健全に育てる「食育」を実践します。

病院・福祉施設・保育施設など
勤務地

管理栄養士・栄養士

スーパーバイザー インストラクター

インストラクターは、栄養士に栄養・衛生面のアドバイスを実施。スーパーバイザーは主に、材料費の予算などに関する相談窓口になります。

調理アドバイス

料理は調理方法一つで味も食べやすさも変わるもの。特に、食が細い高齢者や入院患者様は、少し味つけが変わっただけで食べられなくなったり、体調に影響が出たりすることも。これを防ぐため、栄養士が現場スタッフの中心となり、正しい調理方法を周りにアドバイスします。

リーダーシップ

事業所のスタッフをまとめるため、それぞれの立場を理解しながら、時には相談役になることも必要とされます。コミュニケーションを保つことを心がけ、より円滑に業務が遂行できる職場作りを目指します。

調理師の業務ポジション

メニュー提案

メニュー作成に対して、調理師としての立場から材料の選択や、食材の特徴を活かした調理法等の提案を行います。塩分の制限やエネルギーを抑えた治療食や食材の彩りについても、プロの調理師としてのスキルを活かして工夫します。

調理

患者様・施設利用者様の状態に対応した各種のメニューをさまざまな調理技術を駆使しておいしく召し上がっていただける工夫をします。また、四季折々の行事食や、握り寿司、手打ち蕎麦、各種バイキング等のイベント食も提供します。

病院・福祉施設・保育施設など
勤務地

調理師

スーパーバイザー インストラクター

インストラクターは、調理師に調理面のアドバイスを実施。スーパーバイザーは主に、お客様と調理師をつなぐ窓口になります。

作業工程

スタッフ全体が効率よく作業できるための調理のポイントや作業の手順を考えたり、安全・安心なお食事を提供するために、衛生面への配慮も欠かせません。また、盛り付けなどの見た目への工夫も求められます。

コミュニケーション

患者様や施設利用者様と接する機会を少しでも多く持ち、食べる側がどんな食事サービスを望んでいるかを知ることが、とても重要なこと。日々のコミュニケーションを通して「食べる人」と笑顔がかわえるようになれば、一人前の調理師です。

事業所チーフの主な業務

事業所チーフは、本来の栄養士・調理師の業務のほかに、下記のような管理業務も受け持ちます。
 仕事を進める上で必須となるのは、召し上がる方やスタッフのことを考えて業務に取り組む細やかな心配り、そして仕事に対する責任感、さらには医師・看護師・施設側栄養士・保育士との連携です。
 またスーパーバイザーや営業との情報交換などで高いコミュニケーション能力も必要とされます。

予算管理 (採用管理)	マネジメント	食材発注 在庫管理 個人データ管理 ●Gohan Tancs	衛生管理の徹底 ●HACCPツール ●衛生インスペクション ●社員教育	情報共有 ●チーフ会議
----------------	--------	--------------------------------------	--	----------------

スキルアップ・キャリアアップへの 確かな教育システムがあります。



研修制度

超高齢社会を迎えた今、「食」という身近な部分から健康を支える「食のプロ」が求められています。
日清医療食品では、さまざまな研修制度を設けることで、医療・福祉現場および地域社会で活躍できる栄養士、調理師を育てたいと考えています。

対象： ■ 管理栄養士・栄養士 ■ 調理師

栄養士研修 ■

| BCC研修、ACC研修(2年間:6回シリーズ) | 事業所運営スキル向上研修 | メンター研修・リーダー研修 |

入社後、学校で学んだことと実際の現場での仕事のギャップを埋めつつ、チーフを育成するための研修を実施。2年間かけてチーフを育成する教育システムを実施しています。
その他、管理栄養士・栄養士としての知識等を深めることができる研修もご用意しています。

調理師研修 ■

| BPC研修、APC研修(2年間:4回シリーズ) | 調理実技研修 | メンター研修・リーダー研修 |

調理師のためのスキルアップ研修や医療福祉に特化した集団給食食事サービスについての専門知識を身に付けるカリキュラムに加え、コミュニケーションスキルアップ研修なども実施しています。

チーフ研修 ■ ■

受託先の事業所をまとめるチーフの業務を遂行するため、チーフとして必要なマネジメントやコミュニケーションの知識等を中心に、スキルアップを狙った研修となっています。

インストラクター研修 ■ ■

栄養士・調理師を指導するインストラクターとして、その方々のモチベーションの向上や、円滑な人間関係を構築するためのコミュニケーション能力、職場の問題を解決する能力を高めるための研修を実施しています。

管理栄養士資格取得研修 ■ (管理栄養士を除く)

| 栄養士研修・管理栄養士受験準備講習会(SGS・東京アカデミー) |

管理栄養士の資格取得をバックアップ。
その他、外部講習の紹介を行い、資格取得を推奨しています。

その他研修 ■ ■

| 業務関連知識研修 | 衛生管理知識研修 | 支店栄養士会 |

集団給食の現場に欠かせない衛生管理の知識など、業務に関わるさまざまな研修を実施。
幅広い内容の充実した研修で、栄養士・調理師としてのレベルアップを図ることができます。

管理栄養士資格取得のために

■セミナーコース利用例



栄養士・調理師から広がるさまざまな職種

事業所での仕事だけでなく、人材の育成・指導をする仕事や、マネジメント業務など、あなたのスキルアップとともにキャリアを展開させることもできます。

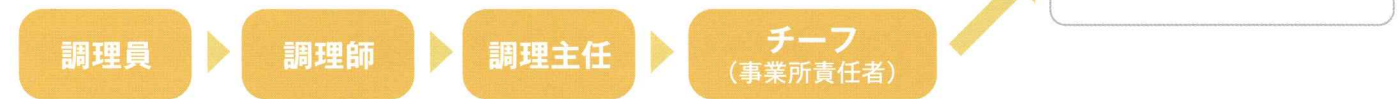
管理栄養士・栄養士のステップ例



調理師のステップ例



調理員のステップ例



インストラクター

人材の育成・指導

スーパーバイザー

マネジメント業務

インストラクターの仕事

各業務のエキスパートとして、
事業所の栄養士・調理師をしっかりサポート。



各分野の深い知識で、
業務の疑問や悩みに対応。

日清医療食品では5つの分野のインストラクターが、事業所で働く社員をサポートしています。5分野それぞれの深い知識で、社員が日々の業務の中で抱く疑問や悩みに対応。また、業務を円滑に行い、お客様へのサービスをより向上させるために指導し、スキルアップを促しています。

事業所からのニーズに応じ、
アドバイス。

インストラクターは、管轄エリアの事業所からの問い合わせに対し、電話でのアドバイスやパソコン画面の遠隔操作によるフォロー、事業所へ出向いての直接指導などを行います。それぞれのケースに応じて、早急かついいねいにサポートし、問題解決に努めます。また、栄養士・調理師に対する各種研修の講師も担当します。

事業所を熟知しているからこそできる、
きめ細かい指導・育成。

インストラクターは全員、事業所のことを熟知し、指導者として認められた社員です。だからこそ、現場目線できめ細かい指導ができます。また、知識だけでなく、コミュニケーション能力や指導力などを培うことも必要。日清医療食品では、インストラクターのための研修も充実しています。

インストラクターの5つの分野

栄養管理	調理技術	衛生管理	教育担当	Gohan Tancs (給食管理システム)
現場で働く栄養士に、献立の構成や今後のメニュー作りなどのアドバイスを行う。	おいしさや食べやすさはもちろん、作業効率も考えた調理方法を指導するなど、調理師のスキルアップを図る。	各事業所の衛生管理状態をチェック。衛生に対するスタッフの意識も高めていく。	事業所社員を育成するための研修を企画し、実施する。時には自身が講師になることも。	献立作成から発注管理まで一元管理できる、栄養管理システムの使い方を指導。

スーパーバイザーの仕事

ご契約先と会社のパイプ役として、事業所を管理・運営するマネジメント業務。

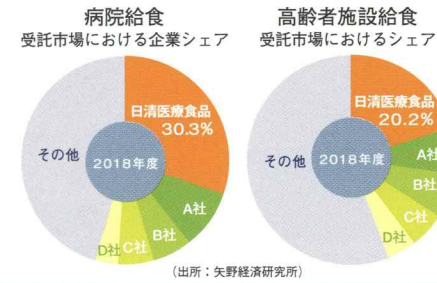
ご契約先との折衝はもちろん、ご契約先事業所で活躍するスタッフの人事管理をはじめ、予算管理、衛生管理など、事業所運営全般をマネジメントします。

日清医療食品は、業界最大手のリーディングカンパニー。

※「顧客構成比」はP.2に記載しています。

業界No.1の圧倒的なシェア

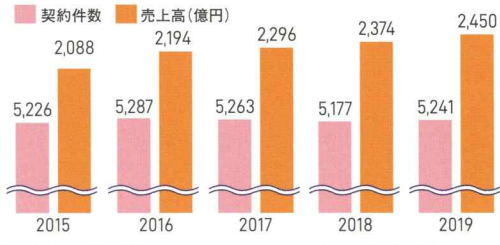
他の追随を許さない圧倒的なシェアを誇り、全国で多くのお客様の信頼に応えています。



景気に左右されない安定性

医療・福祉分野に特化することで、安定的に成長しています。

契約件数と売上高の推移



全国規模で均質な食事サービスを提供

地域や環境によってバラつきがあった食事サービスを日清医療食品が受託することにより、全国規模で高水準かつ均質なサービスが提供可能になりました。

給食受託先 全国47都道府県

約**5,300**カ所

1日約**130万**食提供

専門的なスキルを持った管理栄養士・栄養士約**9,400**名と調理師約**13,300**名が活躍中(2019年4月現在)。

飲食業全体でも第4位の売上高

日本の飲食業のトップ企業と肩を並べ、売上高第4位に入るビジネススケール。

飲食業売上高ランキング(2018年度)

- 1 ゼンショーホールディングス
- 2 すかいらーくホールディングス
- 3 日本マクドナルドホールディングス
- 4 日清医療食品**
- 5 コロワイド

日経MJ 2019年5月22日付

社会からより求められる企業へと着実に成長していきます。

会社概要

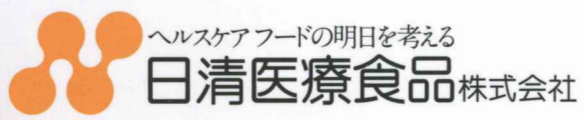
会社設立	1972年 9月25日
資本金	1億円
売上高	2,450億3,100万円(2019年3月実績)
代表者	代表取締役会長 安道 光二 代表取締役社長 菅井 正一
社員数	45,346名(2019年3月末現在)
事業所	本社・支店(16拠点)・営業所(16拠点)
事業内容	給食の受託業務、医療用食品の販売、給食・弁当の配食業 等
主要取引先	全国各地の病院・医院・介護老人福祉施設・介護老人保健施設・保育施設 等
本社	〒100-6420 東京都千代田区丸の内2丁目7番3号 東京ビルディング20階 TEL.(03)3287-3618(人事部直通)

関連会社	ワタキューセイモア株式会社 一富士フードサービス株式会社 株式会社高南メディカル 株式会社現代けんこう出版 株式会社アグリック 株式会社日京クリエイト 株式会社アイコーメディカル 株式会社のぼる 株式会社フロンティア 株式会社メディカル・プラネット 綿久リネン株式会社 古久根建設株式会社
------	---



営業所

- 函館
- 旭川
- 帯広
- 岐阜
- 静岡
- 山梨
- 新潟
- 北陸
- 岡山
- 松江
- 山口
- 松山
- 高知
- 大分
- 宮崎
- 鹿児島



ヘルスケアフードの明日を考える

日清医療食品株式会社

www.nifs.co.jp