

やさしいは、おいしい。
おいしいは、うれしい。

Make Happy

テストリアルグループ

RECRUITING BOOK



大正14年(1925年)からの信頼と実績に応える、テストィパルグループの事業概要

01 業態の説明

テストィパルグループは主に福祉施設や、企業の社員食堂、病院、学校などで食事を作って提供している給食会社です。

CATEGORY 1

福祉給食

施設に入所されている高齢者の方や障がい者の方を対象に食事を提供しております。健康維持と増進に努めるとともに、お客様1人1人に寄り添った、楽しくて美味しい食の提供をしております。また、多彩なイベントやフェアを企画し、毎日の食事の中に季節や伝統、名産を感じさせる食事を提供しております。

CATEGORY 4

保育所給食

食育の観点からふれあいを感じる食事を提供しております。素材から体への影響を考えて、おいしく、手作りで、豊かな心を作る食事を心がけております。園児の皆様「給食はたのしい、おいしい」と感じていただける食事を提供しております。

CATEGORY 2

産業給食

企業に勤める会社員の方や学生の方を対象に食事を提供しております。オフィスや工場勤務のお客様にとって、午後からの活力となるような食事を提供しております。また、お客様のニーズに合わせた料理を提供し、日本伝統の味や世界の流行を取り入れ、バラエティ豊かに毎日お届けしております。

CATEGORY 5

学校給食

学生の方の楽しい交流の場となるように、栄養のバランスに質と量を兼ねそなえた満足いく食事を提供しております。大人になっても給食の話で盛り上がる、そういった「いつまでも心に残る思い出の味」をテーマに提供しております。

CATEGORY 3

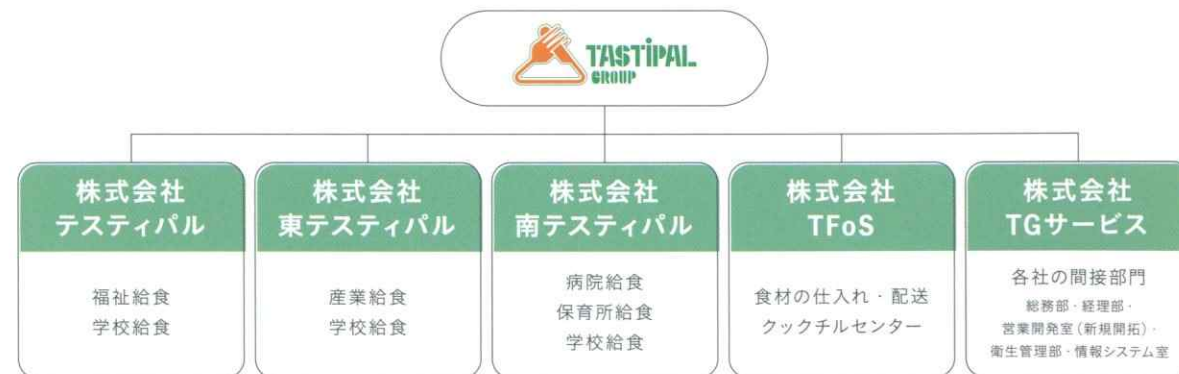
病院給食

病院に入院されている方を対象に食事提供をしております。病院給食では食事の時間を唯一の楽しみにしておられる方がたくさんいらっしゃいます。また、治療食の役割も担っているため、提供できる食事に制限がある方もいらっしゃいますが、そのなかでもおいしく楽しめる食事を提供しております。



02 特徴

主に関西地方を中心に「全ての喫食者様に喜んでいただける食事」に取り組んできた会社です。業態ごとに各会社へ集約しているため専門性に特化し、お客様のニーズに沿った運営をしております。



※学校給食はテストィパル・東テストィパル・南テストィパル各社地域別に分かれて運営しています。

03 テスティパルグループの強み

入社後、3か月間の**現場実習**があります。

この現場実習期間では、様々な業態の現場を経験することができる貴重な機会です。



関西地方を中心に
約**450**箇所
で食事を
提供しています。

たくさんの方から長く愛され、信頼されている会社です。



女性が働きやすい環境
を整えております。

育児休暇後の業務への復帰率は80%以上。育休を取得された10人の内8人以上が復帰しています。育児に対する家庭の事情は様々ですので、最初の内は時短勤務で復帰するなど復帰する方に寄り添った対応をしております。また、テストィパルグループでは管理職の内、約40%が女性です。女性の意見も通りやすく、働きやすい職場環境を整えております。

育児休暇後の復帰率

80%以上



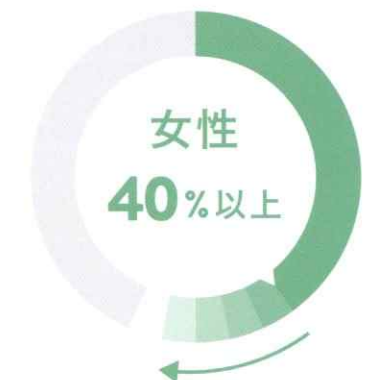
※男性の育児休暇の取得実績もあり

ライフステージに
寄り添った
食事提供をしています。

小さい子どもからお年を召した方まで、それぞれの年代に合わせた栄養満点の食事を提供しています。



管理職
男女比



Interview

ABOUT JOB

栄養士職

福祉給食担当

脇田 麻友

Wakita Mayu

【2019年入社】



食事を楽しみに
してくれる人がいる
だから頑張れる



100人分の昼食献立を作成
特別対応にも柔軟に

福祉施設で栄養士として勤務しています。献立作成や食材の発注、献立の展開などの事務職に加え、厨房の中では、入所者さまや短期利用者さまの朝食・夕食 約35食、昼食 約100食の盛り付けも担当しています。また、一口、軟菜一口、軟菜刻み、極刻みなどの特別対応にも携わっています。昼食はカウンターで受け渡しをするので、そこで最終確認を行い、誤って禁止食などをお渡しすることがないよう管理しています。

献立作成にとどまらず
調理もできる栄養士として活躍を

食事を心待ちにしてくれている人がいることがやがりがい。入居者さまは外出の機会が少ないため、毎日の食事が楽しみの一つです。当社のご当地メニュー等のイベントメニューも充実しており、特にパフォーマンスイベントが一番の醍醐味です。普段あまり食べない方が完食されているのを見ると嬉しいです。今後はより良い献立が作れるよう調理を学ぶ時間をつくり、調理も出来る栄養士を目指します。

入社した理由

尊敬できる先輩の存在

食えることが好きで、食に関わる仕事がしたいと栄養士の道へ。当社を選んだのは説明会で先輩方に出会い、こんな素敵な方達と一緒に働きたい、先輩方のような栄養士になりたいと思ったのが理由です。

SCHEDULE ex.

9:00 盛り付け

昼食の小鉢、メインの盛り付けも担当。

11:30 昼食提供

カウンターでの受け渡し時に、特別対応に間違いがないかを再度チェック。

14:30 事務作業

献立作成や食材の発注、献立の展開などを行います。

16:30 盛り付け

夕食の主菜の盛り付けを担当。17:30の提供を目指してスピーディーに！



食事時間を楽しく演出
そんな栄養士として活躍したい

ABOUT JOB

栄養士職

産業給食担当

與久田 悠里亜

Yokuda Yuria

【2018年入社】



おいしそうと思わせる
色んな仕掛けを創意工夫

ランチの提供前は厨房スタッフと一丸になって準備や盛り付けを行います。心掛けているのは、「一目見ておいしそう」と感じてもらえる盛り付けです。ここを意識しながら提供直前に料理サンプルをセットして、お客さまがいらっしゃるのを待ちます。提供中は厨房スタッフ全員で接客を行い、その後もみんなで片付けに取り掛かります。ひと通り片付いたら、次は献立作成やPOP作成などの個人の事務作業へと移ります。

食生活向上に貢献する
栄養士を目指したい

自分の献立が評価され、「おいしかったよ」という声を直接聞けるのが励みです。時には「こんなメニューも食べたい」というリクエストをいただき、それを献立に反映することも。また、季節に応じたイベントメニューにも力を入れ、お客さまに食事を楽しみ、喜んでもらえるよう心掛けています。今後は健康や地産地消に配慮した献立を導入し、お客さまが食により関心を持ち、食生活を直すきっかけを提供できればと思っています。

入社した理由

会社の思いに共感

健康的な食事など、当社の考え方に共感したのが決め手。私自身も同様の思いで栄養士を目指していたこと、また、社員食堂で働きたいという希望もあり、社員食堂を多く受託する当社を選びました。



SCHEDULE ex.

9:15 盛り付け

料理サンプル作成後は分量や彩りなどの注意事項を共有して厨房スタッフと盛り付けへ。

11:00 サンプル設置

サンプル台に料理を置き、料理やメニュー表示の誤字などを最終チェック。

14:30 売上確認

片付け後、券売機の売上を確認。

15:00 事務作業

売上の入力や献立作成などの事務作業をサクサクと。



ABOUT JOB

栄養士職

病院給食担当

角樋 知佳

Sumihi Chika

【2018年入社】



「おいしかった」の一言と 笑顔が仕事のモチベーション



安心・安全な食事をつくり
提供するのがミッション

主に献立作成や食材の発注、食事提供、衛生管理を担当しています。患者さまの病態に応じた献立を作成し、アレルギーや禁止食材のある患者さまには代替食をご用意するなど細やかに対応しています。提供前にはメニューを一つひとつ丁寧に検品し、異物がないかを厳しくチェック。また、厨房内の清掃や衛生管理、従業員の体調確認なども徹底して行い、安心・安全な食事を提供するための環境づくりにも注力しています。

患者さまの笑顔のため
すべてに全力で取り組む

月2回の行事食はサイクルメニューとは違う特別な料理を提供できる機会です。入院中でも四季を感じてもらえるよう、旬の食材を使い、彩りを工夫しています。患者さまから「おいしかった」等のお言葉やお手紙をいただいた時が嬉しいです。食事は決まった時間に提供するという制約がありますが、患者さまの健康を第一に考え、今後も満足感のある食事を届けたいです。作業効率と満足度を両立する献立作成が目標です。

入社した理由

食を通じて患者さまを
支えたい

病院・福祉施設・社員食堂など幅広い事業展開に魅力を感じたことに加え、大学での学びを生かし、おいしさはもちろん、患者さまの治療や健康管理に役立つ食事を提供したいと入社を決めました。

SCHEDULE *x

9:45 入れ込み

補助食品
(強化ゼリー・栄養ドリンクなど)を
温冷配膳車にセット

10:30 検品・検収

食札と料理の照らし合わせ(検品)、
納品された生鮮食品や
調味料などをチェック(検収)

13:30 禁止食伝達

アレルギーや禁止食材のある
患者さまの代替食を
調理師に伝達

18:00 変更

翌日の朝食を入退院・
欠食・開始・形態・主食などの
変更に応じて対応

ABOUT JOB

調理師職

副島 祥弘

Soejima Yoshihiro

【2020年入社】



子どもたちとの
やり取りが楽しみであり
やりがい

おいしさは衛生管理から。
準備を整え、調理をスタート

朝一番に出動した日は給食室の消毒から1日が始まります。衛生管理の一環として次亜塩素酸で消毒を行い、同様に下処理施設も消毒。作業場すべての消毒を終えたら野菜の洗浄を行い、鶏ガラでダシを取る日は野菜の洗浄の合間にその準備もします。白衣に着替えて野菜切裁チームに合流した後、上司とともに大おかず(主菜)の調理に携わり、再度エプロンを変えて配缶。配缶後は洗浄というのが仕事の流れです。

プラスαの創意工夫で
もっとおいしい給食を

学校給食に携わる醍醐味は、食器類を返却しに来た子どもたちが声を掛けてくれることです。「いつも給食ありがとう」「今日の〇〇がおいしかった」と直接伝えてもらうたび、おいしい料理を提供できた嬉しさがこみ上げてきます。今はまだ調理工程表どおり、かつ上司の指示のもとで作業を行っている私ですが、今後は調味料を入れる順番やタイミング、火加減などを工夫してワンランク上のおいしさを実現したいと思っています。

入社した理由

子どもとのふれあいに惹かれて

学生時代から子どもが好きで、子どもと接する機会が多い飲食業＝給食会社を軸に就職活動を実施。給与や休日、福利厚生など様々な角度から複数社を見比べ、最も理想的な当社を選びました。

SCHEDULE *x

7:30 作業準備

下処理室の消毒や
納品された野菜のチェック、
洗浄を開始。

10:30 大おかず調理開始

アレルギー除去食がある際は
11:30までの配缶が必須!

13:00 食器返却

食器類の洗浄をスタート。
その後、排水マスの清掃、
調理室内の消毒を実施。

15:00 事務処理

調理に伴う作業をすべて終了したら、
書類作成を行い、本日の業務終了。



ABOUT JOB

総合職

龍見 琴里

Tatsumi Kotori

【2019年入社】



やりたいことを形にでき
それが評価される喜びを実感



学生や新入社員から慕われる
新卒採用担当として活躍中

主に新卒採用を担当し、会社の魅力を網羅する会社説明会の企画や実施、面接官および内定者の親睦を深めるイベントの企画など、幅広く関わっています。また、栄養士の校外実習なども担当しており、学生と関わる機会が多いのが私の仕事の特徴です。学生や社会に出たばかりの新入社員と向き合うという仕事柄、頼れる相談役として悩みの早期解決を行い、働くことへの不安を少しでも軽減できるよう努めています。

最新情報の発信を通じ
学生に当社の魅力を伝えたい

内定者同士の親睦会など、自分の考えた企画を喜んでもらった時にやりがいを感じます。また、新入社員の配属後、現場の方から「良い人を採用してくれてありがとう」と声を掛けてもらった時にも手ごたえを感じます。将来は「この人に聞いたら何でも答えてくれる」と頼られる人材になりたいです。そのためには会社のことをより深く理解して知識を増やし、学生により魅力的な当社の姿を伝えていきたいです。

入社した理由

最前線で活躍する人を
支えたい

大学で学んだ食の知識を生かしたいと当社を志望。多彩な場所で食事を提供している点に惹かれ、給食提供に携わる方々をサポートしたいと入社しました。また、研修が充実していたのも魅力でした。

SCHEDULE EX.



テストバルグループでは皆様が【成長できる環境】を整えています

1年を通じて多彩な研修・イベントをはじめテストバルグループの社員としての基礎を身につけます。

初年次には入社後すぐにスタートする新入社員研修を皮切りに、様々な研修・イベントを通じて実務や社風を体感します。
2年目以降も研修は継続するので、着実なスキルアップが図れます。

スキルアップ支援制度



新入社員1年目研修・イベントスケジュール例 [対象：全職種]



【キャリアプラン】について

テストリアルグループでは多彩なキャリアを描けるのが魅力。

テストリアルグループには、栄養士職・調理師職・総合職としてキャリアアップする道があります。
皆さんが思い描く理想の未来を実現できる環境を整え、会社を挙げてバックアップします。

テストリアルグループでのキャリア

栄養士職・調理師職

栄養士職、調理師職として様々な経験を積んでいける環境を用意しています。目的や年次、役職や業態ごとに研修を実施しているため、皆さんの夢を叶えるための万全のサポート体制が整っています。

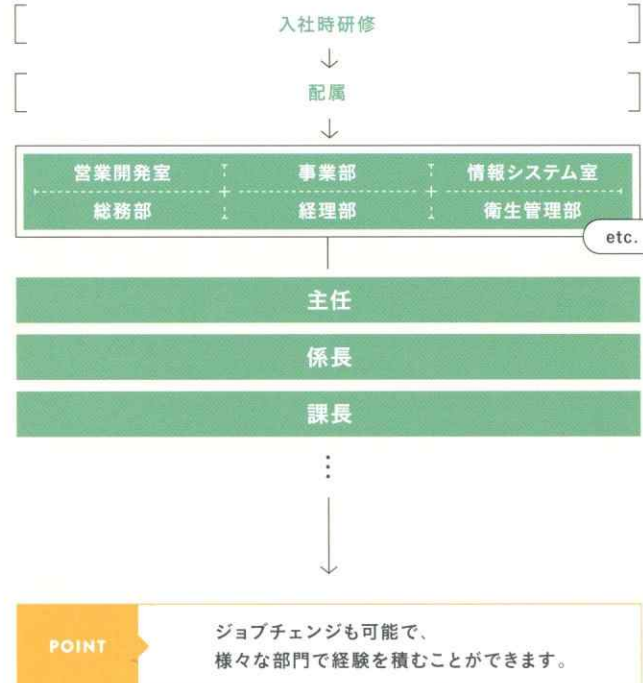
キャリアステップ例 /



総合職

現場の運営をマネジメント・管理する事業部、新規で契約先を獲得する営業開発室、システムの構築やホームページ管理などをする情報システム室など、多様な業務に携わることができます。

キャリアステップ例 /



希望される方は約3年で現場の責任者を任せられた実績もあります。

あなたの発想で、今までにない新しいキャリア、部署を作っていただくことも可能です。

女性の活躍推進について 女性が働きやすい職場環境への取り組みを行っています。

女性のキャリア育成

テストリアルグループでは業界に先駆けて女性のキャリアに注目し、ステップアップ制度を構築したため、「女性の管理職」が多数おります。さらに、活躍の場を広げるために、充実したサポート体制・研修を実施しています。

産休育休制度

無理なく安心！時短勤務、復職制度など、休職を経て復帰するための制度を充実させております。現在も多数の女性社員が制度を利用しているなど、積極的に活用できる環境が整っています。

女子寮

大阪府枚方市(京阪本線・御殿山駅徒歩圏内)に女子寮があります。女性管理の下、夕食はもちろん水道光熱費も含めて社員限定家賃で入寮できます。入寮の条件は無く、見学会も行っているため安心して入寮いただけます。

「えるぼし」認定制度

女性の活躍を推進している企業に対して厚生労働省が認定している制度です。女性の働きやすい環境づくりを目指し、テストリアルグループで取り組んでいます。

Message

テストリアルグループは創業が大正14年(1925年)であり、
今まで長く愛されてきた会社です。

テストリアルグループの社名、「テストリアル」という名前は
「味の仲間」という意味が込められております。

食事が楽しい時間になるのは、「味」のおいしさはもちろん、「家族や仲間と食べる」からだと思います。

「よい味、よい語らい(Hi-Taste,Hi-Communication)」には、大きな力があり、
食の時間が作り出す「仲間」は、人生を豊かにしていく活力を与えてくれるものとなります。

私たちは、食事を一緒に、楽しく語らいのある豊かな時間をお届けしてまいります。

また、私たちは病院や社員食堂など、お取引をしているお客様も食事を介した、
大切な味の仲間だと考えております。

この社名はお客様に対する感謝の気持ちも表しています。

毎日の健康を気遣い、栄養のバランスを重視しながら継続して食事を提供する給食事業。

食に対するニーズや嗜好は、日々変化しております。

それぞれの年代に寄り添った、栄養満点でおいしい食事を提供し、

味だけでなく見た目でも楽しんでいただけるよう努めております。

「食は一個人の事業ではなく、社会事業である」という創業当時の理念を大切に、

幅広いニーズに対応した「食」の提供、

すなわち「総合食事業への進化」へ邁進しております。

HI-TASTE

HI-COMMUNICATION

Tasty + Pal = "TASTIPAL"

【味】

【仲間】

【味の仲間】



<http://www.tastipalg.co.jp>