

採用のご案内

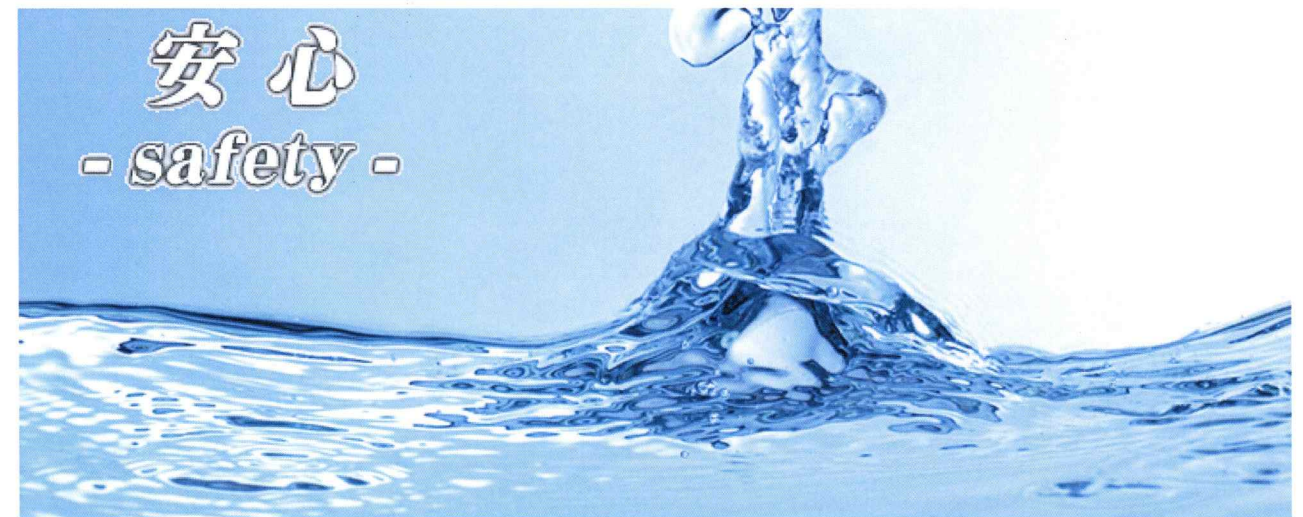
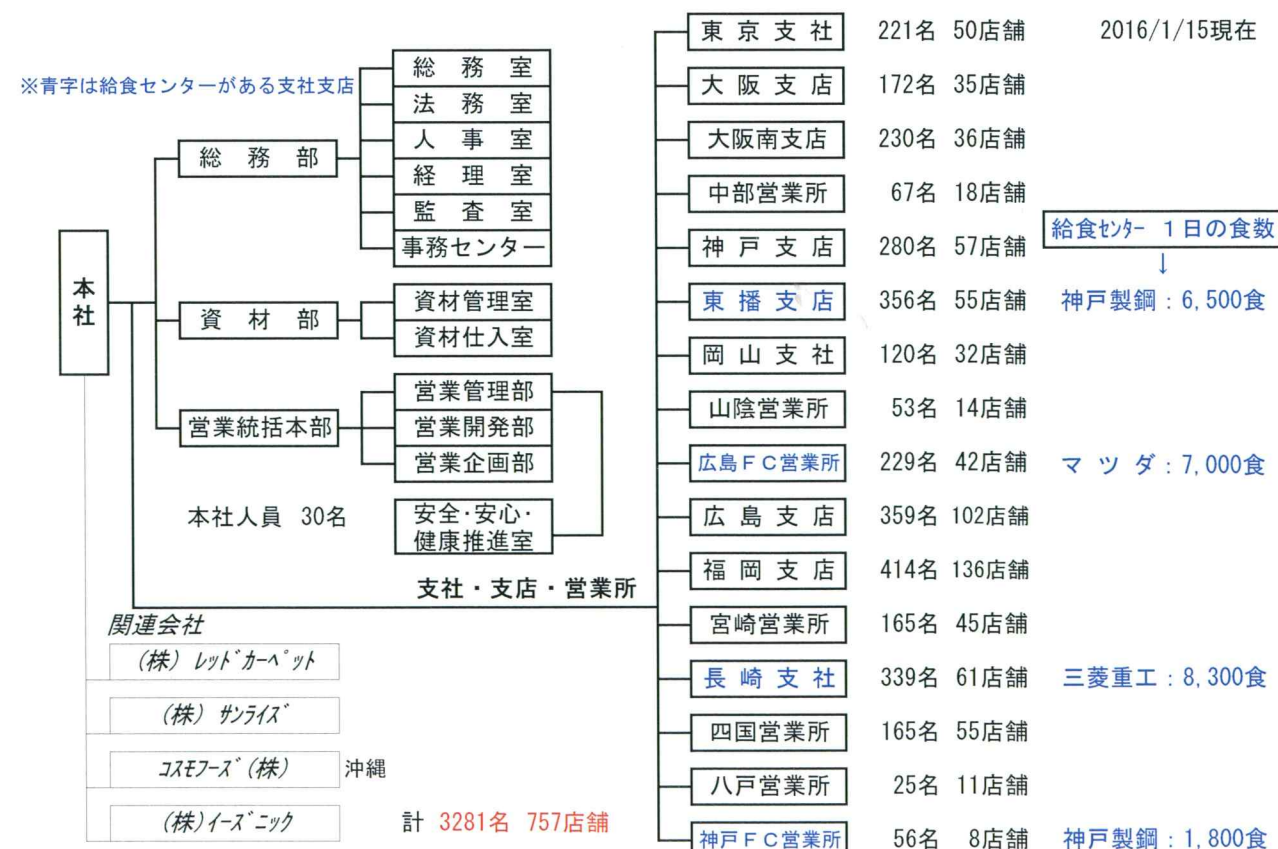
 ウオクニ株式会社



1. 会社概要

本社所在地	〒657-0842 兵庫県神戸市灘区船寺通4丁目5番16号		
電話	TEL 078-801-9563	FAX 078-801-9375	
最寄駅	阪神本線「西灘」駅より徒歩5分 または JR神戸線「摩耶」駅より徒歩5分		
事業内容	集団給食業 企業等との委託契約によるフードサービス事業を主に事業展開		
設立	1964年1月1日（昭和39年）		
売上	約135億円		
株式	非上場 資本金 5,000万円		
定年	60才 契約社員として65才までの再雇用制度あり		
社員数	3,281名（男性595名女性2686名）正社員：288 契約社員：705 パート・アルバイト：2288		
総合職者数	71名（管理職クラス 40名・監督職クラス 31名）		役員：4名

2. 組織図



採用のご案内

- 2017年3月大学卒業の方の採用要綱は、下記のとおりとなっています。
 - 1、募集する職種 営業（総合職）※国内転勤可能な四大・大学院卒の方
 - 2、募集する人数 5名
 - 3、新入社員研修 支社等の事業所研修・店舗研修 他（約5ヶ月間）
 - 4、勤務地・配属 本社、各支社・支店、および営業所に研修後配属
 - 5、勤務時間 8:30～17:00 ※研修中は調整あり
 - 6、年間休日 115日（日・祝祭日・第三土曜以外の土曜日／2015年度実績）
 - 7、給料・賞与 給料：204,000円（2015年実績）
15日×25日支給・昇給年1回（5月度給与）
賞与：年間基本給の4.5ヶ月程度 7月・12月の2回に分け支給。

● 会社説明会

随時、会社説明会をおこなっておりますので、まずは下記にお電話ください。
その後（申込により）、筆記試験・面接等を予定しております。

● 応募

自由応募（要：履歴書・成績証明書・卒業見込証明書・健康診断書）
試験：一般教養・作文等 面接：担当者および役員面接
応募に必要な免許：普通運転免許

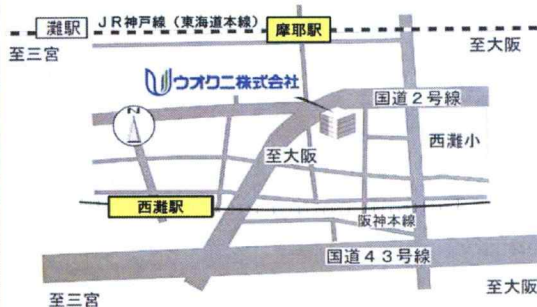
● 連絡先

ウオクニ株式会社本社 総務部 人事室
☎ 078-801-9563 担当：長野（ナガノ）
神戸市灘区船寺通4-5-16（阪神電車：西灘駅すぐ）※裏面に地図あり

健康 - health -



ウオクニは、全国主要都市に拠点を置き、心のこもったサービスを展開しています。



UOKUNI CO.,LTD.

ウオクニ

検索

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

食環境

NEW WAVE

受付
'16. 7. 14
キャリアセンター

ウオクニ

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



代表取締役社長
野々村 禎之

食と食空間をトータルにコーディネート。 21世紀のニューウェーブを創造します。

「食」はいつも、人との関わりの中に時代そのものを映し出してきました。
現代の情報化社会において、食へのニーズに加えて
高品質で健康的なものへと高まりつつある
マーケットの動向をいち早くキャッチし、
「食と食空間のトータルコーディネーター」という立場から、
お客さまのご要望にきめ細かくお応えしていく。
これが私ども、フードサービス企業の使命であると考え、
新しい食環境づくりをテーマに事業展開を進めてまいります。

ウオクニの創業は東京オリンピックの開催年、1964年に遡ります。
以来、給食業務に代表されるフードビジネスの、つねに一步先を見据え、
地域ごとのオピニオンリーダーとしての役割を果たしてまいりました。
根底に流れる「誠心誠意、温故知新、和合友愛」の精神はそのままに、
幅広い分野で、いつも新しい、心のこもったサービスを実践。高いクオリティを
追求する企業として、各地に信頼と満足の輪を広げています。
21世紀、豊かな食文化の担い手として、さらに多くの人々に愛される、
親しみのあるフードサービス企業をめざし、社会に貢献してまいります。

ウオクニの沿革

- 1964年 1月 魚国株式会社設立
- 1974年 4月 ウオクニ株式会社に社名変更
- 1988年11月 CIを導入し、ニューシンボルマーク新企業理念体系づくりを行う
- 1993年 5月 医療関係サービスマーク認定証取得
- 1995年 1月 阪神淡路大震災、本社を仮社屋に移転
- 1997年 3月 新本社社屋落成（現本社）
- 1998年11月 優良給食事業所認定
- 1999年 9月 神戸市ポートアイランドに神戸フードセンターを開設
- 2000年10月 シルバーマーク（配食サービス）認定証取得
- 2001年 3月 ISO14001認証取得（本社）

■ウオクニの全国ネットワーク



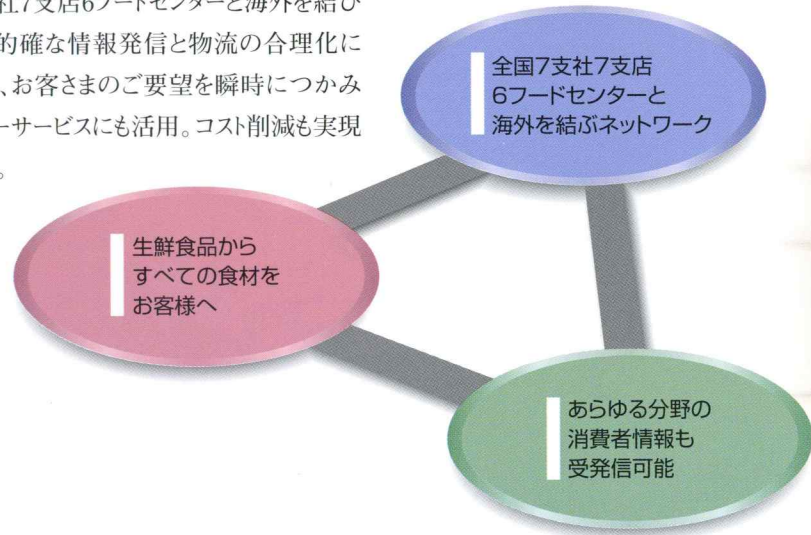
ウオクニ本社ビル▶



情報&流通システム

新鮮な食材と情報を運ぶ全国ネットワーク…

ウオクニでは、食材を効率的に調達する情報網と情報を発信するネットワークで、全国7支社7支店6フードセンターと海外を結びます。的確な情報発信と物流の合理化によって、お客さまのご要望を瞬時につかみアフターサービスにも活用。コスト削減も実現します。



ウオクニは、食環境をトータルにコーディネートします。

「もっとバラエティーに富んだメニューを」「ゆったりとした空間で食事したい」——。時代とともに変わる「食」へのニーズに、ウオクニは5つのシステムでお応えします。新しいメニューの開発から、空間プランニングまで「食」の専門家としての知識と経験を生かし、より豊かな食環境をさまざまな分野にひろげていきます。

空間プランニングシステム

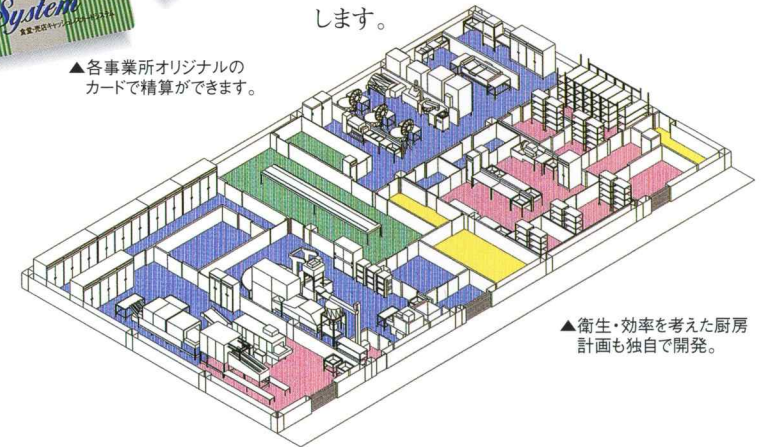
癒しの食空間をご提案…



▲各事業所オリジナルのカードで精算ができます。

食空間をトータルにプランニング

お客さまの導線や作業導線、スペース割りをCADによって算出。単なる「食事する場」から、食事時間が楽しく素晴らしいものになる食空間づくりのために。ゆとり、癒しを生み出す、きめ細かいコーディネートを提案します。

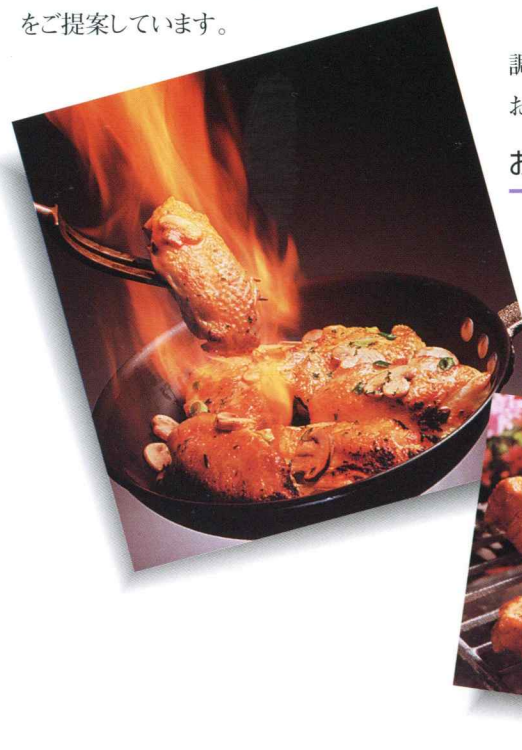


▲衛生・効率を考えた厨房計画も独自で開発。

おいしさシステム

“できたて”のおいしさをスピーディにお届け…

いつでも、できたてのおいしさをお届けできるよう、ウオクニでは独自の適温システムをご提案しています。



できたてあつあつシステム

お料理を出すタイミングにあわせて、加熱調理と盛り付けをセッティング。あつあつのおいしい揚げ物や焼き物を提供します。

おいしさそのままシステム

大勢のお客さまにもショーケースなどの各種保温・保冷機器をとりそろえ、予め準備した料理をできたてのおいしさでスピーディに提供します。

メニュー管理システム

こころを込めてメニューを管理…

諸条件に合わせてのメニューコンセプト

施設によって異なるお客さまの年齢層、性別、職種、単価システム、食数、地域性などの諸条件に合わせてメニューコンセプトを決定。後は1万種以上のメニューレシピデータベースからメニューを完成させていきます。

われわれはクオリティを追及していきます

私たちが提供している料理の味、料理のバリエーションなどがお客さま一人ひとりが持っている料理に対する期待感や価値観にあっているのか、あわないところはどこなのか把握し改善していきます。



衛生管理システム

食環境の安全、環境保護をお約束…

HACCPへの取り組みを実践していきます

私どもは、いち早くより安全な商品を提供するために大量調理マニュアルの導入、HACCPの概念を取り入れた独自の食品の衛生管理を展開しています。

そのHACCPに対するモデル事業所として、神戸フードセンターを1999年9月に開設しています。

ISO14001認証は環境保護の最低のお約束

私どもは、ISO14001を取得(本社)し、環境保護を推進しています。

食品リサイクル法が施行される前から、厨房から出る生ゴミの処理方法について積極的な研究開発を進めてきました。また環境に考慮した食材の購入を推進し、環境保護に貢献しています。



▲HACCPを導入している神戸フードセンター。

FOOD SERVICE:1
オフィス・ファクトリー

多彩なニーズにお応えします

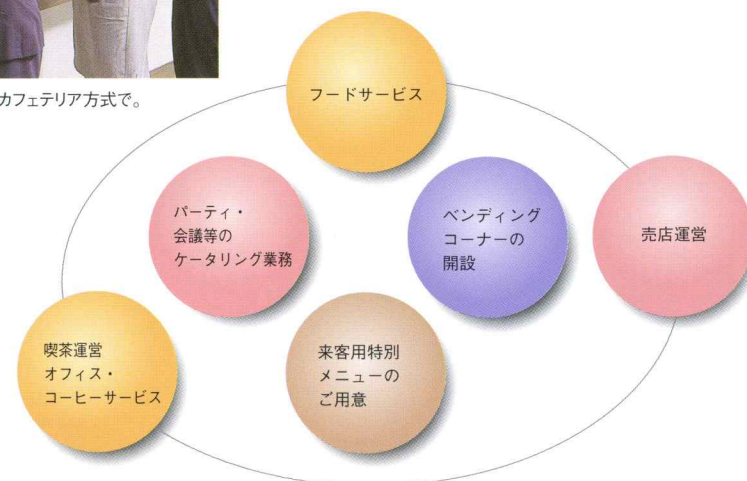
～テイスティ・スピーディ・バラエティ&ホスピタリティ～



▲季節感のあるメニューを人気のカフェテリア方式で。

オフィス・ファクトリーにおける多くの実績、経験からウオクニは従来の社員食堂のイメージを払拭し、社員相互のコミュニケーションの場としてふさわしいアメニティゾーンを実現しています。そして、いつも「お客さまの顔が見えている」サービスを行っています。

■貴社の多彩なニーズにお応えします。



FOOD SERVICE:2
ドミトリー・レクリエーションファシリティ

ふれあいの輪をひろげます

～ヘルシー・フレッシュ・スペシャリティ&ホスピタリティ～

社員寮の挨拶は「いってらっしゃい」「おかえりなさい」がおもてなし。保養所の挨拶は「ようこそいらっしゃいました」「また来てくださいね、

お待ちしております」がおもてなし。ウオクニは、フードサービスからメンテナンスまで、トータルサポートを実現しています。



◀▲食欲をそそる盛り付けと、食空間づくりに細心の注意を払っています。

FOOD SERVICE:3
スクール・キャンパス

食事の楽しさを伝えたい

～食事サービスから食育サポート～



▲給食センター

保育所、幼稚園、小学校、中学校、高校、大学とそれぞれの段階に応じた栄養管理と徹底した衛生管理を実施。幼少年には「お母さんの愛情」をエッセンスとした味わいを、青少年には、食を通じて対話までも楽しめるレストラン感覚の食環境を提案しています。



▲キャンパス内の喫茶室もおしゃれに演出。

FOOD SERVICE:4
ホスピタル・ウエルフェア

質の高い食事サービスを

～アメニティ向上を目指して～

今、治療効果を高める要素のひとつにあげられている「快適性」を実現するために、患者さんの食事はもちろん、売店、自動販売機など

関連サービスをトータルにサポートしています。福祉施設、高齢者施設においては、それぞれの特徴に合わせた健康・栄養管理メニューをご提案。徹底した衛生管理のもと、季節感のある、家庭的な雰囲気を重視した食環境を創造します。



◀医療・福祉の現場において年々重要視されてきている「食」の管理をサポートします。

