

ハビマガ



2024年 | 1月号 | 第85号

九州フーズ&ライフを全解剖!



◆◆スペシャル景品クイズ企画◆◆

昨年11月号の60期特別企画“スペシャル景品クイズ”にご参加いただいた皆様、ありがとうございました！

問題 「ハーベスト株式会社」はどうやって決めた？ の答えは、

②社内公募 でした！

クイズに正解した店舗へ抽選で日頃の感謝の気持ちを込めて、ハーベストオリジナルの「コアラのマーチ」をお贈りします！これからも社内報を宜しくお願ひします！！ 社内報委員会一同



トピックス

- 新年のご挨拶
- ヘルスケア部…新店紹介、豪華ランチ、新人育成ストーリーの3本立て！
- 中部…新店紹介、店長さんの取り組み、インタビューに盛りだくさん♪
- 委員会掲示版

2024年度 新年の挨拶



代表取締役社長 **脇本 実**

新年明けましておめでとうございます。

新型コロナウイルスは多少落ち着いてきましたが、再度の感染拡大もありえるため気を緩めることはできません。

さて当グループの60期の売上は、59期売上246億円に対し、コロナの沈静化を弾みに290億円となる見込みで、300億円の大台に手が届くところまで来ました。更に横浜市の大口の給食センターが稼働する63期(令和8年度)には、売上400億円越えが予想されます。これにより2030年売上500億円という目標が1年もしくは2年前倒しで達成するものと思われま

す。GoodはGreatの敵である(Good to Great)、この言葉通りGoodに安住することなく業容を拡大するため、上級・中級管理職のスカウト・ヘッドハンティングを進めて人材の層を厚くしていきます。会社規模がほぼ2倍になるため、管理体制の確立が急務です。また外食産業等に比べて遅れているDX(デジタル・トランスフォーメーション)に力を入れて業務の効率化を進めます。加えてコロナ下で停滞していた各社内委員会活動の活性化に努めます。

三面等価の原則には、「お客さまの喜びを大きく(多く)することで会社も大きくなり私たちが豊かになることができます」とあります。これを実現するため、今年も強い思いを持ってチャレンジしていきますので、社員の皆様の力強いご支援とご協力をお願い致します。





常務取締役

兼 関西支店 担当役員 兼 九州支店 担当役員 **脇本 大士**

明けまして、おめでとうございます。新年にあたりご挨拶申し上げます。

人手不足の中、日々前線にて業務に励まれている皆様に感謝申し上げます。

さて先日、元海上自衛隊で潜水艦の艦長を務められた方のお話を聞く機会がありました。

海上自衛隊の中では『フォロワーシップ』という言葉が当然のように存在し、自分で考えて動くことを役職が上がれば上がるほど求められるそうです。方針を受け提案や報告をする際には必ず『なぜこうしようと思ったのか?』と問われ自分で考える力を鍛えられるからと聞きました。

また上司の回答は『了解』と『待て』のみであり『NO』と言ってはならないとのことでした。部下の提案に『NO』と言ってしまうと部下は考えることをやめてしまうので、改善と検討を促す『待て』、問題がなければ『了解』と返答するそうです。自衛隊は有事の際に出番が来ます。いざという時には、様々な事象に対して臨機応変に対応することが求められる組織です。そのために日頃から考えて動けるような訓練を行う文化風土があるそうです。

このお話を聞き、事の大小は違いますが、我々給食業界も同じ部分があるように感じました。家族に代わり喫食者に食事を提供する時、そこには多くの個別対応が求められます。現場の皆様の自発的な創意工夫が存在し、それがハーベストの付加価値を生んでいます。

そのような皆様の自発性を支援して、正しくフィードバックを行って文化風土を醸成していくことが自分の役割だと改めて感じました。

年を新しく迎えるに当たり、もう一度自らの在り方や影響の効果について考えて行きたいと思います。どうぞ本年も宜しく願いいたします。



常務取締役

フードサービス事業本部 コントラクト部 部長

兼 中部支店 支店長 **千木良 孝吉**

新年明けましておめでとうございます。

昨年は2020年から社会問題化した新型コロナウイルスの感染防止対策が一定の落ち着きを見せた一方、円高やウクライナ情勢に由来する輸入食品の高騰、更に雇用問題を抱え、我々給食事業を取り巻く環境は厳しさを増した1年だったと思います。

この環境下で、私が受け持っているコントラクト部や、中部支店はお客様と協議を重ね、値上げ交渉や条件改訂等ご理解をいただき、円滑な運営が出来たものと思います。

これは店舗の皆様の日常の努力に加え、マネージャーの真摯な交渉の結果であり、心より感謝申し上げます。

さて、新しい年を迎え当社は様々な制度改革や構造改革に取り組み、次なるステージに進もうとしています。昨年印象に残っていることですが、時代とともに変化できない企業は、厳しい結末を迎えることを見せつけられました。皆様ご承知の通り、同業他社でも想像できなかったことが起こりました。

変化を恐れず、チャレンジ精神を忘れず皆様と心をつなげて、2024年が輝かしい年になることを大いに期待しています。

最後になりましたが、本年が皆様にとって更なる飛躍の年になる事をお祈り申し上げます。

店舗紹介 兼 新人育成ストーリー

東京多摩学園店

社会福祉法人 ふるさと福祉会 東京多摩学園
東京都多摩町にある障害者支援施設で1988年9月に開設。
厨房はレトロながらも最新機器が揃い、床暖房や電解水生成装置が設置され店長の目配り気配り心配りが行きわたった働きやすい環境が整っています。



吉原店長

17歳から料亭や旅館を経験後、病院、特養の給食現場を経て東京多摩学園店でハーベストへ入社
2014年～東京多摩学園店 店長

【食事への思い】

山奥でスタッフが集まり難い店舗なので人間関係を大切に楽しく…何でも話し合える店舗を心掛けています。学園の利用者は施設の食事しか食べる事が出来ません。衛生管理は勿論の事、利用者が喜んでくれる食事提供を心掛けています。利用者や職員方々が「いつも美味しい食事をありがとうございます」と言っただけだと涙が出るほど嬉しくなります。

スタッフご紹介



かっこいい
てきぱきお母さん
竹内さん



東京多摩学園店
発注のプロ
村上さん



東京多摩学園店
パン職人
内野さん



IT業界から
転職組
星野さん



フランスから帰国後
給食修行中
佐藤さん



和牛ステーキ（豪華ランチ）

超高級和牛ステーキを焼きました。肉が食べたくてフライパンの前から動かない方が続出しました



韓国パラダイス（豪華ランチ）

キムパプ ビビンバ チーズタッカルビ…
ほとんど残さず召し上がっていただきました！
美味しい表現が炸裂してました！



お節料理（豪華ランチ）

1月1日のおせち料理は、市松羊羹 かまぼこ以外全て手作りです！
伊達巻 紅白柚子膾 昆布巻 栗金団 金柑甘煮 御煮メ 海老グラタン…

リアルトレーニングとは...?

人財支援課が直接、店舗現場に入るトレーニングの事です！

日常仕事を現場の立場で“見て聞いて（洞察力） 考えて（想像力） 吟味して（判断力） 決めて（決断力） 動き（行動力）”

新人栄養士のスキルアップを図りながら店舗と人財の「個職・弧職・固職」を防ぐ事を目的としています。

実際にリアルトレーニングを受けられた豊田さんと リアルトレーニングを依頼した吉原店長へお話を聞いてみました！



プロフィール

豊田 慎一郎さん

2022年4月に入社。出身地は神奈川県横浜市！愛知県で管理栄養士養成校を卒業しました。作った料理を喜んで頂ける事が嬉しく、母の友人（管理栄養士）からアドバイスを貰い、栄養士の道を選びました。東京多摩学園店でリアルトレーニングを受けた後、現在は練馬区にある安寿店へ異動して日々仕事に励んでいます。



プロフィール

ヘルスケア部
人財支援課
吉田 和子さん

30年弱、調理と栄養に携わりハーベスト(株)と共に施設栄養士として8年間、高齢者へ食事を提供しました。安心安全な食事を提供しながら「給食現場を守る"力ある店長"やスタッフを支えたい」との想いで2022年1月～入社

豊田さんへインタビュー

- Q リアルトレーニングを受ける前、仕事で悩んでいた事はありましたか？
- A 「1人で担当業務を終わらせる事が出来なかった時」や「スマイルさんから苦言を伝えられた時」は、自身の何が悪いのか？分からず辛かったです。
- Q 吉原店長から指導してもらったことは何ですか？
- A 「業務中の出来事を報告・連絡しなかった時」や「イベント日に時間ギリギリに出勤した時」に厳しくも温かくも指導して頂きました。
- Q リアルトレーニングを受けて感じた事は何ですか？
- A 実際トレーニングを受ける前に指導された内容が、上手く理解できないことがあり、2022年12月31日～ 2023年4月上旬の豪華ランチ時、吉田さんが現場店舗にて指導してくれました。店長と人財支援課の2人が同じ事を伝えてくれた事で、段々と腑に落ちてきました。2人が幾度も熱く伝えてくれ、「変わろう」「成長しよう」と

- 思えました。その後、自身に対する周囲の言動が変わって来た時に、仕事が楽しいと感じるようになり、責任をもって仕事をする価値を実感しました。
- Q 東京多摩学園店のリアルトレーニングを振り返り吉原店長と吉田さんへ感じる事は何ですか？
- A 吉原店長は、常にお客様や従業員の事を第一に考え行動されていて些細な事でも見逃さず目配り、気配り、心配りを常に実行されている方と感じました。料理、お客様との接し方、好まれる味、礼儀作法、行事食の進め方や想いなど沢山の事を粘り強く教えて頂きました。「豊田さんは新店で自身のスキルを磨きなさい」と人材不足の中、次店舗へ背中を押してくれました。吉田さんは、自身が未熟な事を一緒に考えて解決策を探してくれました。常にヘルスケア部の事を第一に考え、行動力のある人だと思いました。

吉原店長へインタビュー

- Q 豊田さんと仕事をして困った事はありましたか？
- A 遅配した事が多々あり、施設の方々へ何度も謝罪しました。
- Q 一番困った事は何ですか？
- A ピカタや揚げ物など黒焦げのまま提供してしまった事は、忘れられない思い出です。
- Q 豊田さんとの嬉しかったエピソードは何ですか？
- A 豊田さん(の仕事意識)が良い方向に変わって来た時、目配り、気配り、心配りと思いやり、責任感など自身が教えた事を実践してくれた姿は嬉しかったです。

- Q 人財支援課 吉田さんの第一印象は？
- A 正直、怖そうなおねえさま。
- Q リアルトレーニングを直接、見てどう感じましたか？
- A 自分では豊田さんに伝えられない部分を的確に厳しく伝えてくれました。人材育成が店舗に任せきりにならず、新人にとっても私にとっても良い経験となりました。今後、マネージャーが関わると更に相乗効果が上がると感じました。

中部支店

新店紹介 ～8店舗～



中津川ナーシングピア店

2023年4月からスタートした老健です。本館以外に入居施設1か所・デイサービス1か所の配食提供も行っていきます。忘年会をするほどチームワーク良く運営しています。



海梶の郷店

2023年12月からスタートした中規模の有料老人ホームです。少し離れたところにショートステイとデイサービス施設があり、運搬し、提供しています。厨房はいつもピカピカにしてくれています♪



ユニオン電子工業店

2023年9月からスタートした社員食堂です。1日50食前後で日替わり1～2アイテムの提供を行っています。クライアントさんともしっかりとコミュニケーションをとって来ています♪



日進ホーム店

2023年11月からスタートした特養を中心とした複合施設です。朝食約100食、昼食約120食、夕約100食の提供を行っています。あえて粒感のある手作りソフト食を提供しています。



心音ケアセンター笠松店

2023年8月からスタートした有料老人ホームです。店長を中心にスタッフ連携も良く、運営しています。味付け・盛り付けともにお客様からも大変好評です☆



心音ケアセンター各務原店

2023年9月からスタートした中規模の有料老人ホームです。デイサービスも併設しており、50食ほどを提供しています。敷地内の離れにも入居施設があり、運搬しています。



心音ケアセンター瑞浪店

2023年10月からスタートした中規模の有料老人ホームです。敷地内の離れにも入居施設があり、運搬しています。福村さんには、2か月間も千葉県から応援に来ていただき、ありがとうございました!また、お待ちしております(笑)



豊橋市南部給食センター店

2023年9月からスタートした給食センターで、1日約7500食、小学校・中学校の合計14校に毎日給食提供を行っております。センターでの調理・洗浄業務の他に、配膳業務も請け負っており、総勢90名近い従業員の皆さんが毎日美味しい給食提供をしてくれています。

店長独自の取り組み

梶山女学園大学日進店 小林店長の取り組み

プレゼントをもらった
スタッフより一言！
「素直に嬉しかったで
すし、評価されたこと
でモチベーションが
上がり、また頑張ろ
うと思いました。」



スマイルさん
中野麻美さん

小林店長

① 取り組みの内容を教えてください。

半期でスマイルさんの中から頑張った方に店長賞として、ちょっとした物をお渡ししています。

② いつから取り組んでいますか。

59期の下期からです。今回で2回目です。

③ なぜ、そのような取り組みをしようと思ったのですか。

元々は赤字店舗だったので、会社では表彰されることは難しいと思います、それであれば、私独自で頑張っている方に感謝の意味を含めて表彰したいと思い始めました。数値や〇〇が出来たらと明確な基準はないのですが、その人その人に合わせて良いところや努力した事を見て決めています。ちょっとした事なのですが、仕事の励みになったり、今後の頑張りに繋がれば、私としても嬉しいです。

あんしん介護 おがきえ店 近藤店長の 取り組み



① 取り組みの内容を教えてください。

退職される従業員の方へ、これまでの感謝を含めて贈り物をお渡ししています。今回はお花を送りました。

② いつから取り組んでいますか。

社会人になってから普通にするものだと教育された時代の人間ですので、ハーベスト入社後も機会があれば行っています。異動したばかりの店舗でも、その方は自分が異動前からご勤務いただいているので、たとえ異動後1か月未満でも取り組んでいます。

③ なぜ、そのような取り組みをしようと思ったのですか。

いろいろなことが業務上で起こります。スタッフ一丸で乗り越えたことや対立しあうこともあります。でも退職理由如何にかかわらず、最後は笑顔で送り出したいと思うためです。

店長会議に潜入



中部支店では現在2か月に一度店長会議を行っています。ただ連絡事項を伝えるだけでなく、グループワークを中心に行っています。「コミュニケーションの取り方」、「朝礼・夕礼のやり方」、「着地見込みの作り方」など様々なことをテーマにし、グループワークを行っています。グループワークをすることで各店店長が独自で工夫していることを共有できたり、普段から店長同士で連絡を取り合っており、相談しあえる関係構築にも繋がっています。社内表彰では、ダイワロイネット京都八条口店より川上店長も初めて参加してくれました！遠方から参加いただきありがとうございました。

豊橋市南部給食センターの総括責任者

石川さんインタビュー



調理体験した給食を試食することができます。無事に会が終わり、お子さんにもっと関心を持って貰うことができ、喜んでくれたことが印象に残っています。

④ 現場の良いところを聞かせてください。

幅広い世代の方がいますが、休憩中には気軽に雑談ができたり、時にはまじめに意見を話し合ったりもできる、明るくにぎやかな職場で、従業員みんな仲が良くとても働きやすい点です。

① 現在の業務内容を教えてください。

調理作業はもちろん、作業工程表などの事務作業も含めスマイルさんが仕事をし易いような配置を考えたり、お悩みの相談など様々な仕事させて頂いております。

総括責任者として、安心、安全な給食が提供できるように心がけて作業をしております。

② 好きな調理作業は何かありますか。

回転釜を使用して、かき玉汁を作ることです。卵の仕上がりがイメージ通りだった時が嬉しいです。

③ これまで印象的だった仕事のエピソードを聞かせてください。

夏休み期間に親子フードカルチャーというイベントがあります。

普段は入ることができない調理場で、給食を作る様子を見学・体験したり、調理体験した給食を試食することができます。無事に会が終わり、お子さんにもっと関心を持って貰うことができ、喜んでくれたことが印象に残っています。



株式会社九州フーズ&ライフ

2013 .08

佐世保市学校給食センター の運営を受託



食数約5,800食、従業員数109名で、佐世保市のほとんどの中学校に給食を提供しています。大所帯の職場ですが、一人ひとりが、『美味しく、安全な給食を提供すること』を心掛け、日々業務を行っております。また、配送も交通状況を常に把握し、『美味しい給食を、安全に提供する』ことを心掛けています。

2015 .06

SSK朝日ヶ丘独身寮 SSK新館レストラン

の厨房委託・管理業務受託



造船所内にあるレストランで、バイオーダーで運営している施設です。

限られたお昼休みの中で、迅速に美味しい料理を提供出来るよう従業員一同頑張っています。

また、独身男性専用の社員寮で、ビルの管理業務から清掃業務、食事の提供までマルチに行う施設です。

2017 .03

相浦機械社員食堂 の厨房運営委託を受託



従業員数、社員2名、パート5名にて運営しています。営業日は、土日祭日を除く平日昼のみで、工場内で働く、造船に携わる方だけの利用です。人気メニューは、圧倒的に、日替わり弁当です。

造船マン達を、満足させるボリュームメニューとカウンター越しに冗談を言い合う、明るい接客を続けて行きます。

2017 .07

佐世保競輪場選手食堂 の厨房運営委託を受託



従業員数はパートのみ12名にて運営しています。営業日は、各開催毎の運営(1開催4日間)で朝食、昼食、夕食を基本的に食事提供しています。競輪選手、競技運営関係者のみに食事提供しています。(1日約70~90名)〇活力、馬力が出る、選手食事メニューと明るい接客にて、九州内の選手食堂の中でも、人気有る選手食堂にしたいです。

2017 .11

介護老人保健施設長寿苑 の厨房運営委託を受託

入所150・名通所60名前後の老人保健福祉施設です。社員5名とパートさん13名のとてもにぎやかな職場です。個別対応なども多く、なかなか忙しい職場ですが、皆の仲の良さを生かし、連携して業務を行っています。施設管理栄養士さんとミールラウンドに出向き、利用者さんからの食事に対する意見を積極的に聞き取っています。

ラウンドで利用者さんからおいしいの一言を頂くため日々邁進しています。



2020 .11

十八親和銀行社員食堂 の厨房委託を受託



従業員数パートのみ5名にて運営しています。銀行員、関係者のみが利用できる、社員食堂です。人気メニューは、日替わり定食、担々麺です。

カウンター越しに、行員の皆さんと、挨拶、会話等、笑顔が絶えない、明るい接客を続けて行きたいです。

2023年6月よりハーベストグループの一員となりました、『株式会社九州フーズ&ライフ』です。
沿革に沿って、現在運用している施設を紹介いたします。

2020 .08

宇久学校給食センター
の運営を受託



食数約70食、従業員数3名の離島の小さな学校給食センターです。
従業員はたった3名という少人数での運営の為、大変なこともあります。子供たちの思い出の1ページになるよう、日々頑張っています。

2021 .04

ショートステイ女神乃里
の厨房運営委託を受託



ショートステイ専用の施設で、25名程の食事を提供しています。従業員は4名のため、とにかく毎日がバタバタしています。
働いてくれている皆さんがテキパキ働いてくれるため、遅れることなくきちんと安全に提供できています。

2022 .04

佐世保市役所食堂
の厨房運営委託を受託



従業員数、パートのみ9名にて運営しています。
1日100食、役所内配達弁当と68席のレストランの2本立てです。お客様は、役所職員の方、役所来訪者です。年配者、障がい者の方がいらっしゃると、基本セルフサービスですが、テーブルサービスを行う等優しい食堂を続けて行きます。

2023 .02

住宅型有料老人ホームあおば
の厨房運営委託を受託



入居者50名通所10名程の有料老人ホームです。オープンキッチンなこともあり利用者さんやスタッフさんから「いつもありがとう」「今日もおいしかったよ」と声をかけていただけるアットホームな職場です。管理栄養士1名、調理員7名、あおば施設の就労支援の方も一緒に食事を提供しています。
利用者さんからおいしかったよと言われるのが何よりの喜びです。
今日も一人でも多くの方に声をかけていただけるようおいしい食事を作ります。

2023 .03

障害者施設サントピア学園
の厨房委託を受託



長崎県長崎市の山頂にある海を一望できる障害者支援施設です。人の採用が難しいエリアですが、その中でも入ってきてくれた方は皆さん頼もしく、全く調理の経験がない方も一生懸命に働いてくれて、少数精鋭で調理場を盛り上げています。

2023 .04

柳川市三橋学校給食共同調理場
の運営を受託

2023年4月より市の直営から委託に代わりしました。
小学校7校、約1500食の給食を16~17名で提供しています。他に配送員4名、洗浄18名で運営しています。



大変なメニューの時もありますが皆さん明るく前向きな頼もしい方々で楽しく作業しています。



おいしく安全な給食をお届けするため従業員一丸となって試行錯誤しながら日々邁進中です!

2023 .05

有料老人ホームわかばテラス

の厨房委託を受託

医療連携付き住宅型有料老人ホームで、25名程の食事の提供を行っている施設です。施設はとても美しく、格式高い快適な住空間を演出されています。

そんな空間の調理場を預かっており、より一層食に対して笑顔になっていただくため毎日一丸となって頑張っています。



2023 .07

介護老人福祉施設愛光園

の厨房委託を受託

入所者75名 通所20名前後の特別養護老人ホームです。完全調理済食品で運用している為、少数精鋭で現場を回しています。

また、栄養士1名を出向として配置しており、施設内の栄養士業務を行っています。

みんなで協力しあいながら日々業務を行い利用者さんにおいしい食事を提供します。



2023 .08

小佐々学校給食センター

世知原学校給食センター

の給食を受託

*小佐々学校給食センター



食数約550食、従業員13名の学校給食センターです。配送場所は、楠栖小学校、小佐々小学校・中学校の3校です。センターですが、楠栖小学校と隣接しており、声を直に聞けることを嬉しく思います。

まだまだ慣れないこともありますが、従業員一丸となり、安全で美味しい給食を提供いたします。

*世知原学校給食センター



食数約200食、従業員9名の学校給食センターです。

配送場所は、世知原小学校・中学校の2校です。

まだ委託を開始して日は浅いですが、チームワークの良さは抜群で、困難なことがあっても、従業員全員で乗り切っています。今後も、安全でおいしい給食を提供し続けるよう努めて参ります。

2023 .09

土井首小学校

の給食を受託

食数約400食、従業員6名の自校式の給食室です。

自校式の為、児童からの『ごちそうさまでした。おいしかったよ。』の声が毎日聞くことができ、やる気にもつながっています。

先生方も、給食を楽しみにして頂き、学校一丸となって給食を盛り上げています。



社員紹介

常務執行役員 事業部長

ハーベストグループの皆さん、こんにちは。株式会社九州フーズ&ライフです。2023年6月5日にハーベストグループの仲間入りをさせていただき、ようやく半年が経過しました。

昭和40年代に佐世保重工の子会社として設立された当社は、佐世保発祥の外食チェーンの傘下を経て現在も佐世保市に本社を構えています。

まさに当社は佐世保で生まれ、佐世保で育ってきた会社です。とはいえ、一昨年

からようやく長崎県を出て、佐賀県や福岡県での店舗運営を開始しました。

運営を重ねる中で、まだまだ力を付けていかなければ、これからの給食業界での荒波を超えていくこともできないと危機感を感じています。

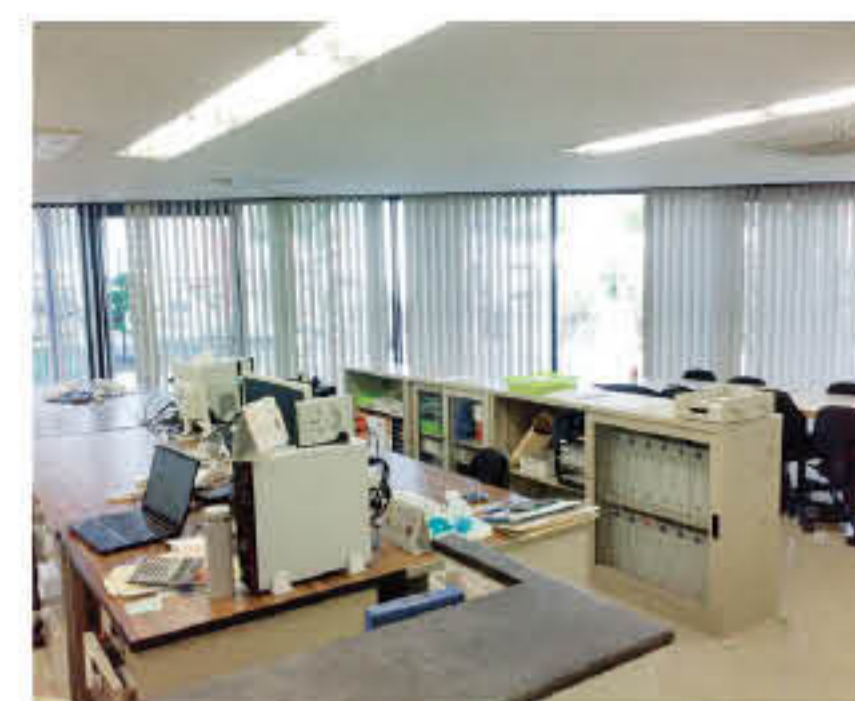
当社にとって、ハーベストグループにご縁を頂いたことにより、初めて外の世界を垣間見るだけでなく、体感し、実感を重ねています。

これからは約300人の全社員・パート社員と共にさらに新しく、大きな歩みを刻んでいきますので、益々のご指導・ご支援賜れますよう、お願い申し上げます。



日高 立郎

佐世保本社



SV

管轄は、産業給食部門の佐世保競輪選手食堂
18親和銀行社員食堂/市役所食堂/相浦機械社員食堂
以上4店舗を担当しています

◎パート従業員だけでの、スムーズな運営、環境の整備

◎メニューへの探求、こだわり等

◎衛生面の強化 等々

産業給食部門ならではの問題点等を前向きに改善していきたいと思っております。よろしくお願ひします。



古賀 政幸

長崎県内の学校給食と、新規店舗の立ち上げの担当をしております。

学校給食では、『安全でおいしい給食』、『子供たちの素敵な思い出になる給食』を常に心がけ、従業員にも指導しております。

また、新規立ち上げでは、効率的な方法、ルール化などを考えつつも、お客様に一手間加えたおいしい食事を提供できるよう心がけております。まだまだ、経験不足な面もございますが、ハーベストの一員として日々精進して参ります。



森園 英樹

長寿苑で管理栄養士として4年ほど勤務しその後SVとなりました。長寿苑に勤務した当初は現場栄養士としての経験がなかったことや、2年目から業務責任者となりあれこれと悩み不安な気持ちを抱えながら業務を行っていったことを今でも覚えております。

栄養士さんや調理師さん・パートさん達のそんな不安な思いをサポートできるよう、今までの経験を活かして業務を行っていきます。



中里 芽久実

これまではコントラクト部門を担当しておりましたが、2023年10月よりヘルスケアとコントラクトの両方を担当する事になりました。初めは戸惑いもありましたが、周りの方々のサポートもありきちんと問題なく運営することができています。

お客様に満足して頂けるよう料理の質の向上は勿論、安心安全な食事を継続して行えるように日々精進していきたいと思っております。



前田 健一

栄養マネジメント室・品質管理室

栄養マネジメント室・品質管理室の業務では、食材原価コントロールのアドバイスや安定した食材選定・献立立案、安心で安全なお食事が提供できるよう衛生管理・品質管理に取り組んでいます。

遠方で会えないことが多い栄養士同士の業務擦り合わせと交流を図るため月1回栄養士Mtgを開催しています。イベント食などのアイデア共有や衛生管理の大切さを再認識し、現場で活かせるよう引き続き実施していきたいと思っております。



堤 弥生

営業

1969年生まれの今年54歳です。

岡山県出身で、学生時代は、野球・ラグビーに選手として没頭しておりました。現在、PTA会長として、休日には、熊本市の学校教育行事・地域の活動にも注力しております。

職歴は現在に至るまで、営業職をしており、様々な経験を積んで来ました。これからも日々精進を忘れず色々なことを吸収して、幅広い営業を目指します。

どうぞ宜しくお願い致します。



竹中 文雄



委員会掲示板

ハーベストでは委員会の活動に力を入れています!各委員会の取り組みをご紹介します!



「食育委員会」

賞

1 食育動画配信

調理の様子等をまとめた動画を各店舗作成し、学校の授業で活用して頂いたりしています!撮影をご希望の店舗は、是非お問合せください!



YouTubeをチェック! 今後も引き続き作成予定!

3 がんばり賞

生徒さんへ感謝を伝えたい!との思いで賞状(テンプレート)を作成しました。詳細を知りたい方は委員会まで!



2 現場参加型POP

調理員紹介、給食の1日の流れ、献立等のPOPが、写真と文字を変えるだけで簡単に作れます!是非ご活用ください!



4 食育活動

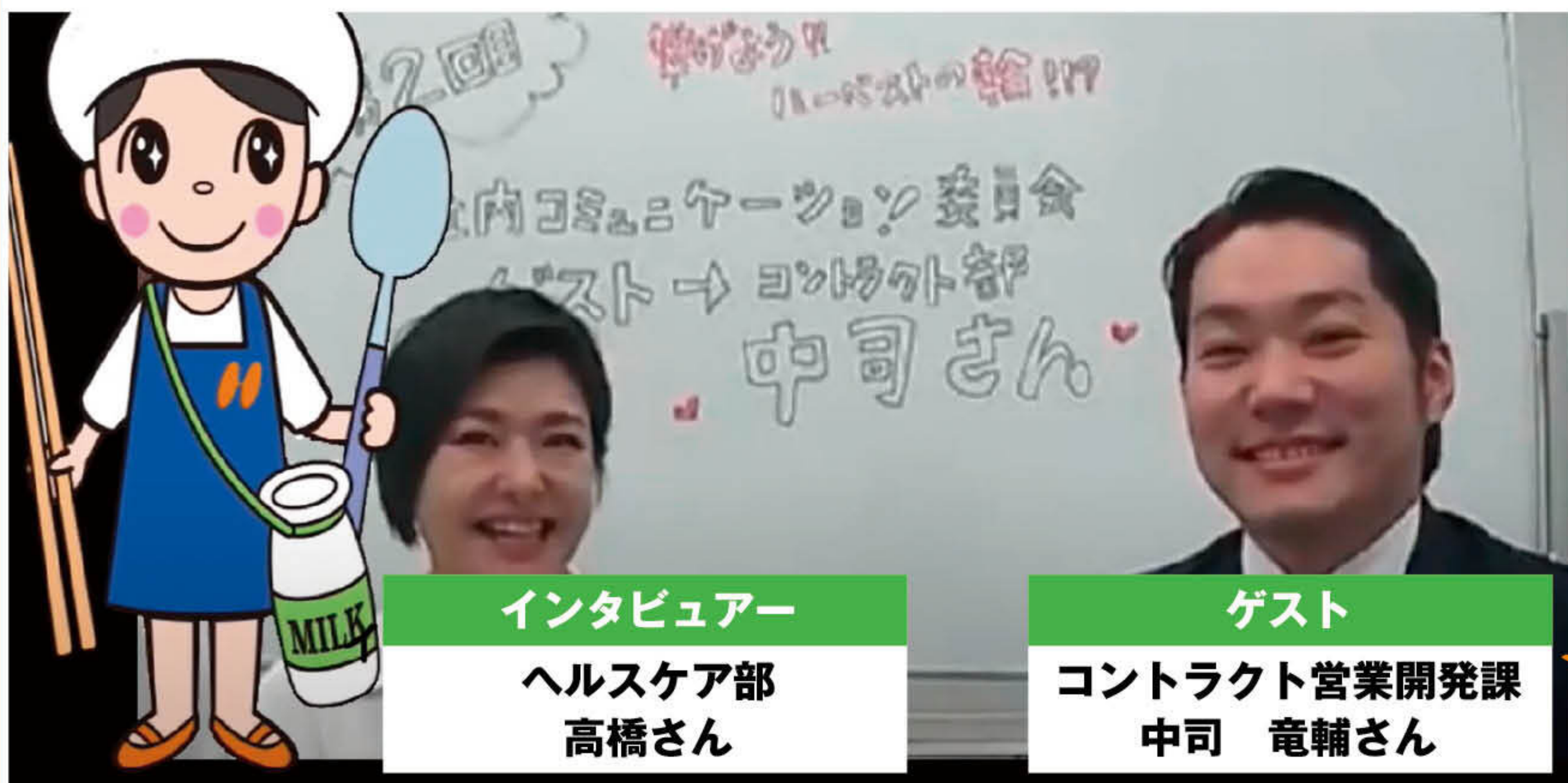
全国の各店舗で取り組んでいる“食育活動”を募集しています。イベント食、給食体験等...みらいちゃん通信で素敵な取り組みご紹介させていただきます!



お問い合わせ先 食育委員会 shokuiku@harvest-corp.co.jp

「社内コミュニケーション委員会」

第2弾“数珠つなぎインタビュー”がYOUTUBEで公開中!! 動画は右のQRコードからチェックしてください!



インタビュアー ヘルスケア部 高橋さん

ゲスト コントラクト営業開発課 中司 竜輔さん

ゲストで呼んで頂きありがとうございます。緊張で自分の言いたいことが伝わっているか分かりませんが精一杯頑張りました。こんな自分ですが社内や店舗で気軽に声をかけてもらえればと思います。皆様の力になれるよう頑張ります!!次回はハーベストのパソコン管理のキングが出演します。