

My foods

IMSグループ広報誌

“くたかけ夏号”取材記録

IMSグループ職員向けに発行されている広報誌『くたかけ』。IMSグループの病院・施設をはじめ、関連会社などの事業紹介や取り組みなどが掲載されています。

今回は『くたかけ』や外部向け広報誌『マイホスピタル』などIMSグループの広報制作を担当する㈱アイセルネットワークス様のご協力のもと、制作いただいた『くたかけ夏号』の取材記録をご紹介します。



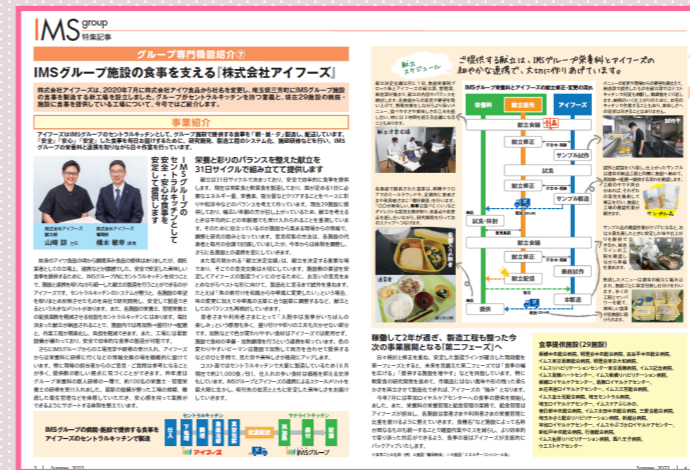
登場人物

- 管理部 橋本 敏幸 課長
- 献立部 山崎 諒 主任
- 製造部 沼台 孝志 係長 (取材当時)
- 三橋 優樹 主任
- 小山 晶子 副主任

工場運用や製造工程について軸となっている社員の
中から代表で5名を選抜し、取材に答えました。

『くたかけ』はIMSグループ職員にグループの取り組みや関連会社の紹介などを掲載している機関誌です。今回はIMSグループの専門機能紹介としてアイフーズの事業内容や今後のビジョンなどを特集記事にしてくださいました。

稼働から2年。まだまだグループ内外共にアイフーズの取り組みを発信しきれていない部分があり、広報活動の課題の一つに感じています……。製造や事業拡大に向けた取り組みを進めるなかで、今後はさらに外部への情報発信やネットワークの拡大に注力します。そして、よりたくさんの方々にアイフーズを知っていただけるよう、努めていければと思います。



管理部・献立部

特集では見開き2ページに渡り、アイフーズを紹介いただきました。最初の1ページ目では**管理部・製造部が軸**となって動いている事業やアイフーズの**設立経緯、今後のビジョン**をお話しています。

「なぜIMSグループのセントラルキッチンをつくったのか」「アイフーズに求められる役割とはなにか」——『くたかけ夏号』の掲載を通して、アイフーズの従業員に伝えるツールの1つになったと思っています。また、今後も新しく加わっていく従業員やこれから先さらにアイフーズの軸となって動いていく社員にとっても、会社の向かっていく方向性を再確認できたのではないのでしょうか。

加えて、IMSグループ栄養科と連携しながら取り組んでいる「**献立作成・製品開発**」の流れを紹介しています。栄養科の皆さまをはじめ、IMSグループの方々**にアイフーズの取り組みを知っていただけたら幸いです。**

製造部



2ページ目では**製造部の取り組み**紹介と、IMSグループ栄養科を代表してIMS富士見総合病院栄養科責任者の**石丸聖良係長**からメッセージを頂戴し、掲載いただきました。

製造部は“**安心で安全な食づくり**”をモットーに掲げ、HACCPに沿った衛生管理のもとで製造を行っています。日々取り組んでいます。同じ商品を大量に製造する一般的な食品工場とは違い、毎日異なる食事を多品種製造するため、受注システムなどのハード面と、現場の製造指示といったソフト面の双方から工場運用の体制を構築することが重要になります。誌面では、製造の流れや注力している取り組みを写真や図表を盛り込みながら解説しました。最後には、共に食づくりに尽力いただいている栄養科の石丸係長から“**栄養科とアイフーズが連携して取り組むべきこと**”や“**アイフーズに期待すること**”などをお話いただきました。ご協力、誠に有難うございました。



出張イベントはじめました

アイフーズ CKプロジェクト部

季節のおやつレクリエーションを開催

今回は、CKプロジェクト初の取り組みとなる「出張イベント」を開催しました。飲食店やホテル等で経験を積んだ調理師資格をもつ社員が病院・施設に直接訪問し、食事を通じて利用者さま・入居者さまに作る楽しさや食べる喜びをご提供します。



CKプロジェクトって？

アイフーズのCK(セントラルキッチン)プロジェクト部は、IMSグループのセントラルキッチンとしての整備や病院・施設間との連携強化に取り組んでいます。

アイフーズで提供する食事だけでなく、グループメリットを活かした食事イベント開催の提案や、そこから見えてくる入居者さま・ご利用者さまへの食事の課題、改善に努めています。

2022年7月24日

お花茶屋 ロイヤルケアセンター



めずらしい料理に興味深々



季節の果物をくり抜くご利用者の皆さま



夏を感じる色鮮やかな食材

“日曜デイサービス”を新たに開始したお花茶屋ロイヤルケアセンターのイベントの一つとして、CKプロジェクト部がオファーを受け、おやつレクを開催しました。提供したおやつの中で『青梅水晶』は青梅シロップのシャーベットがかかかってさっぱりとした味が利用者さまから好評でした。

フルーツガスパチョは利用者さまご自身でスイカやメロンをくり抜き、他のフルーツやアイス・オレンジソースと一緒に盛り付け、自分だけのデザートを作っていました。当日の参加者は4名でしたが、和気あいあいとした雰囲気で行うことが出来ました。利用者さまに「今度は天ぷらやお寿司が食べたい」などのお声をいただいたほか、入所者さまには『滝川豆腐』を提供し「美味しかった」との感想を頂くことができました。

初回という事もあり反省点・改善点は多々ありましたが、次に繋がる良い経験になったと感じています。今後も皆さまからのオファーをお待ちしております！

今回の出張メニュー



盛り付けをご利用者さまにお願いするなど、参加型のイベントを企画

【経歴】

栃木県立那須農業高校 食品科卒業。
その後、銀座晴美・京都美濃吉・赤坂吉祥で修行し、吉祥有楽町店にて料理長を務める。
ダイヤモンドダイニンググループで総括料理長就任。
2021年9月、株式会社アイフーズ入社。

【趣味】 サーフィン、キャンプ

【資格】 調理師免許

【得意料理】 吸物・煮物

はやかわしんいち



お花茶屋ロイヤルケアセンターの皆さま
ご協力いただきありがとうございました！

Message 栄養科 係長 渡邊さま

とても楽しい素敵なイベントをありがとうございました。普段のおやつではなかなかお目にかかれないラインナップのご提案により、旬のフルーツと涼を感じるおやつを堪能できました。

利用者さまからも『まだまだ食べられる』『またやって欲しい』など大好評です。今も『今度はいつやるの?』の声が絶えません。利用者さまにとってイベントは、主体的に参加できる良い機会なので今後も定期的で開催していきたいと思います。



今回のおやつ

青梅水晶
あうめすいしよう
夏にぴったりの水菓子、青梅水晶。青梅の甘露煮を使い、暑い時期にさっぱりと食べられるおやつです。



滝川豆腐
たきがわ豆腐
滝川豆腐とは、豆乳を寒天で固め、とろてん突きでくり出したもの。黒蜜をかけてデザートとして提供しました。



フルーツガスパチョ
パイナップルやスイカ、メロンなど夏のフルーツを使用。酸味の効いたオレンジソースと良く合います。

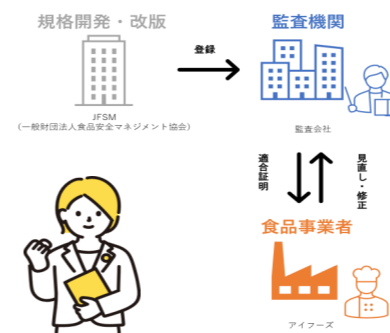


ハザップ HACCP 2022年度適合承認しました！

“適合承認”って何？

アイフーズがHACCPの承認を取得しているJFS規格では、「工場内の衛生管理や運用体制がHACCPの内容に沿って実施できているのか」を1年ごとに承認を得る必要があります。外部監査会社が実際に審査を行い、工場内外の確認や必要文書のチェックを行い、その際に指摘があれば次回監査までに是正を行っていきます。

JFS適合承認プログラム



今年度の監査では、全体を通し大きな指摘事項は無く、無事認証を取得することができました。当日、監査員の方からは監査内容だけでなく、アイフーズ従業員の明るい雰囲気や挨拶の多い点を評価いただきました。

JFS規格内容も随時更新されるので、来年度は新しく更新された内容に沿って適合承認の取得を目指さなければなりません。現在はHACCPチームを中心に、2022年3月31日に更新されたバージョン3.0の内容に沿った工場運用に取り組んでいます。

