

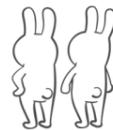
謹賀新年

Vol.9 2023.01 新年号

デザイン リニューアルしました！

My foods

マイフーズ



目次

1ページ目

- ◆新年のご挨拶
- ◆IMS栄養学会レポート

2ページ目

- ◆WITH栄養科
- ◆NEW TOPICS
- ◆広報通信



2023年度スローガン

品質と美味しさの追求

昨年は格別なご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

アイフーズが設立して約3年が経ち、今年で4年目を迎えようとしています。こうして日々精進できますのは、ひとえに皆さまの大きなお力添えのおかげでございます。誠に有難うございます。

2023年度は「品質と美味しさの追求」をスローガンに掲げ、食材の品質はもちろんのこと、味・見た目・硬さなど美味しさの向上に会社一丸となって取り組んで参ります。今後とも何卒ご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。

アイフーズ社員一同



第6回 IMS栄養学会 アイフーズ発表レポート

IMSグループの栄養科による学会発表に、今回初めてアイフーズも参加いたしました。発表内容の主な概要や発表者の裏話などをお伝えします。

テーマ

IT化でスマートなセントラルキッチンを目指して！！

～システム導入 HACCPマスターV3編～



アイフーズは、工場設立前からHACCPの認証資格を取得するために準備を進めていました。その中で、より効率良く機器や食材の温度・従業員の体調などの衛生面を管理できるように導入したのが『HACCPマスターV3』というシステムです。今学会では、HACCPマスターを導入して円滑になった部分の事例やペーパーレスに繋がるなどのメリットを紹介するとともに、今後の更なるスマート化を目指した社内構想を発表しました。

HACCPマスターには幅広い仕様が備わっていますが、アイフーズ工場内ではシステムの兼ね合いで「導入できているもの」が6割、「導入に向けて検討しているもの」が4割程度です。

導入できているもの（一例）



機器・室内温度(湿度)の集中管理



タブレットでの従業員の体調管理の記録と一括管理

中心温度計・表面温度計とHACCPマスターV3を連動することができれば、現在手書きで記録している『温度管理記録表』の記入の手間が省けるだけでなく、更なるペーパーレス化につながります。また、毎日各部門で徹底している清掃箇所をチェック項目式に管理できるようシステム内に取り込めば清掃状況を一括管理し、紙での清掃記録表を廃止することができます。

今後も工場内のシステム化を進め、煩雑な記入作業や記録管理の簡素化に取り組みます。そして、しっかりとした管理体制を構築し、安心安全な食事に注力できる環境を整備していきます。

HACCPマスターV3って？

HACCPマスターV3は、調理施設において必要とされる温度などの管理をICTの活用で効率良く行うためのシステムです。

- 温度管理が必要な冷蔵庫や室内の温度・運転状態管理
- プラスチックラックやスチコンの庫内温度・中心温度管理
- 再加熱カートの温度・運転状態の管理
- 調理のスケジュール管理
- タブレット等を用いて食材の温度や仕入れ管理
- タブレット等を用いて従業員の体調管理

上記のような温度や衛生面の管理・記録をシステム上で一括管理・集中管理することができます。



学会に向けて社内でも何度も発表の練習を実施

緊張しました～



献立部
ぬまだいたかし
沼台孝志 (栄養士)

発表者から

プレゼンを含め今回の発表を少しでも気にかけてくださった方々、有難うございました！！学会参加が決まった当初は、意気込むより先に「発表が決まってしまった…」という不安で仕方なかったです。そして、経験が余りにも少なく、自分の表現したい内容に全然仕上がらず焦る毎日でした。その中で、社内プレゼンで発表をしたものの案の定ポロポロ…人に「伝える力」「表現する力」は、本当に大事なことだと今更ながら思い知りました。当日は、緊張しすぎて声が震えることもありましたが、今回の学会発表を通して、今後の自分の成長には大事な経験となり、何よりアイフーズの取り組みを多くの方に伝えられたことが嬉しいです！

2022年11月19日 オンラインにて開催しました



アイフーズ製品の開封作業を支援

盛付の様子



WITH 栄養科

このコーナーでは、アイフーズがIMSグループ栄養科と一緒に取り組んでいる事業などをお伝えします。製造側・提供側の垣根を越えた安心・安全な食事づくりを目指します。

2022年 アイフーズ製品 新規導入施設

2月1日～	イムス太田中央総合病院
2月7日～	イムスやぶづかロイヤルケアセンター
7月1日～	草加ロイヤルケアセンター
10月1日～	春日部ロイヤルケアセンター

10月の新規導入で合計30施設へ出荷中！

アイフーズが稼働を開始した2022年7月、25施設へ出荷をスタートしました。現在では、**東京・千葉・埼玉・群馬の1都3県合計30施設**に調理済み食品を毎日出荷しています。来年度は我孫子ロイヤルケアセンター様から始まり、今後も出荷数を拡大していく予定です。

今回は、10月1日～アイフーズ商品の導入を開始した**春日部ロイヤルケアセンター様**を取材させていただきましたのでご紹介します。

アイフーズ社員が直営化への切り替え支援

同施設栄養科とアイフーズでZoom会議での情報共有や1ヶ月前からのサンプル製造・提供を行い、導入準備を進めていきました。春日部ロイヤルケアセンター様は今まで委託給食会社と契約し運営していたため、**献立システムの使用やアイフーズ製品の取り扱い**を弊社で一つひとつサポート。

導入開始直前から、CKプロジェクト部の社員2名が同施設の現場に向かい支援体制を構築しました。実際に支援に伺うと、**想定していたよりも現場での運用がスムーズで早めに支援を切り上げる**かたちになりました。

現場内では同施設が契約している委託給食会社様が主となり、パート従業員の方々への指示出しや加熱の調整などにご協力いただいたことで、大きな問題もなく現在も継続して運用いただいております。

今後もアイフーズでのサポートを行いながら、多くの施設でご利用いただける体制の構築に努めて参ります。

アイフーズ製品の検品作業中



朝食容器準備の様子



施設での工夫

取材当日に仕込んでいたのは「さわらの竜田焼き」。同施設では、**再加熱後に更に高温で加熱**することで魚の臭いを飛ばし、表面に焼き目が付くような工夫をされていました。焼き目のついたさわらの竜田焼きは一部のデイサービスご利用者さまの食事で提供するとのこと。真空包装で損なわれがちな「焼き」や「揚げ」具合ですが、こういったひと手間が美味しさのアップにつながります。



加熱調整したさわらの竜田焼き

New TOPICS

このコーナーでは、IMSグループのイベントへの参加はもちろん、アイフーズ全体や職員の活動を中心に、最新の取り組みをご紹介します。

IMSグループ主催！

e-sports大会 出場しました！

e-sports (イースポーツ) って？

e-sportsは「エレクトロニック・スポーツ」の略で、コンピューターゲーム等を使った競技を指します。1997年には、初めてプロフェッショナルイベントとしての競技会が開催され、賞金や規模が拡大していきました。

今では競技人口が1億人以上になり、日本でもプロライセンス取得者は約270名存在するなど、全世界で親しまれています。

今までIMSグループでは全施設・全職員を対象に大運動会を開催していました。近年はコロナ禍の影響で中止が続いており、グループ全体でのイベントも少なくなっています。そんな中、今回は『IMSグループe-sports大会2022』が開催されました！

種目は『Fall Guys』（フォールガイズ）というオンライン対戦のアクションゲーム。

大会では、個人戦・病院対抗団体戦という形でプレ予選・予選・決勝が執り行われました。アイフーズからは社員2名が参戦し、残念ながら決勝戦敗退となってしまいましたが、大活躍してくれました。白熱した戦いを繰り広げてくれた社員のメッセージをご紹介します。



献立部 Nさん

もっともっと…長く楽しめたかったあ〜！！が一番の感想です。かなり緊張しすぎて、テレビの前で手が震えてました。何とか予選に出れた！と思ったら、15分で終了…残念過ぎる結果ですが、会社の行事でみんなでゲームできるなんて夢のようでしたww

プレ予選では軽い気持ちで参加したところ運が良く1位通過をし、これはいけるのでは…？と思いましたが、予選前に社を上げた応援が始まりプレッシャーと、当日は緊張と動悸と手汗で思うように戦えず、あっさりと敗退しました。悔しい！！(泣)



製造部 Rさん

広報通信

広報では、アイフーズで実際に働く社員の声や仕事内容などの発信に注力しています。紹介内容はアイフーズHPに掲載しています。ぜひ、下記QRコードからご覧ください。

■先輩インタビュー-01 製造部8年目社員 Kさん

1日のスケジュールや年次ごとの仕事内容の変化などを紹介しています。

■先輩インタビュー-02 製造部8年目社員 Kさん

アイフーズに入社したきっかけや仕事のやりがいなどを話しています。

会社HP



株式会社アイフーズ



機関誌『My foods (マイフーズ)』Vol.9

発行元：株式会社アイフーズ (ifoods-inc.com)

発行日：2023年1月10日

制作：権藤 芹佳

お問合せ先：Tel. 049-274-1751

編集後記

時が過ぎるのは早いもので、機関誌(年4回の発行)の発行を始めて2年が経とうとしています。今年度から少しデザインをリニューアルしてみました。今年の干支であるウサギのように、広報活動もびよんびよんと飛躍していきたいです。ちなみに、自然界のウサギは糖質が高すぎてニンジンほとんど食べないらしいです。知らなかった…