

社内イベント

栄養ワンダー-2024

を開催しました!!



昨年に引き続き、今年も社内イベント『栄養ワンダー2024』を開催しました！同イベントは、公益社団法人日本栄養士会が主催するもので、毎年8月4日を“栄養の日”と定め、教育指導媒体や協賛品の配布等が行われています。昨年同様、当社では社内イベントとして栄養をより身近に感じてもらい、食事づくりを担う会社として日ごろから栄養に対する意識を高めていけるような内容を実施しました。



掲示や配布など盛りだくさんな企画を実施

今年のイベント内容は、ポスター・レシピの掲示やお昼の提供、協賛品・教育指導媒体の配布を行いました！協賛品では、ゴールドキウイフルーツが届き、従業員全員美味しくいただきました。

イベント内容

- 1 ポスター・レシピ等の掲示
- 2 テーマに沿ったレシピ考案
- 3 考案したレシピをお昼に提供
- 4 協賛品(キウイフルーツ)の配布



夏にぴったりの冷製茶碗蒸しをご提供!

今回、同イベントのテーマである「口と栄養のいい関係」にちなんで、『夏のやわらか食』レシピを従業員に募り、主食からデザートまで幅広いオリジナルレシピが集まりました。レシピは、社内テストキッチンで試作・撮影を行い、イベント期間中の掲示や、当社Instagramにて紹介しています。本誌右下のQRコードからも閲覧できますので、是非ご自宅でも作ってみてください！

また、オリジナルレシピの中から今年は「夏野菜のツルっと冷製茶碗蒸し」を80食作り、8月5日の昼食時に従業員へ提供しました。夏の火照った身体に、冷えた茶碗蒸しが大好評。夏野菜の甘みと、出汁で作ったジュレが茶碗蒸しに良く合い、あっという間に完食していました。今後もレシピの考案や、社内提供など盛り上がるイベントを企画し、社内コミュニケーションを深めていきたいと思っております。



オリジナルレシピ

はこちらから!



QRコードを読み取ってね

2024年度から導入開始!

プリセプター制度

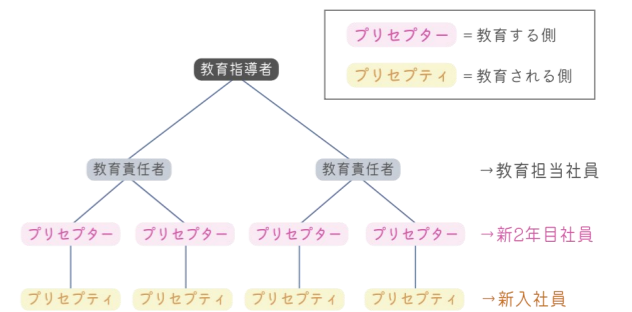


プリセプター制度とは、先輩が新人に対してマンツーマンで指導・教育を行う制度です。介護や看護など実務を通じて教育することが求められる業界で導入されており、当社でも今年度から社内教育の一環として導入を開始しました。教育する側、される側がしっかり制度を理解し、会社全体でサポートできるよう担当者一同、慎重に取り組みながら進捗の共有や改善に努めています。



まずは教育体制の構築から

教育制度を新たに導入するにあたり、右図のように教育指導者と、教育責任者を設け、教育体制の構築からはじめました。教育する側の『プリセプター』と教育される側の『プリセプティ』が目的・目標を持って業務に取り組めるよう、毎月各セクションで面談を行っています。



また、月次報告書は記入して終わりではなく、報告書の内容をもとに面談や随時改善を実施しています。導入して間もないですが、プリセプティだけでなくプリセプター側も指導する立場としての意識が芽生え、質問にしっかり答えられるよう疑問解消に積極的な姿も見受けられるようになりました。

「製造部講習」「管理部講習」をスタートしました!

プリセプター制度の一環として、新たに月2回の講習会を開始しました。製造部社員が講師となって、工場の製造に関する教育を実施する『製造部講習』では、グループワークなども取り入れ、実際に今まで起きた事例を盛り込みながら“日頃の現場に近づけた”講習内容を心がけています。管理部社員が講師を務める『管理部講習』では、社会人の基礎やマナー、タイムマネジメントなど業務に付随して必要な基礎を講習しています。若手社員からの意見もすくい上げながら、より分かりやすい講習に取り組んで参ります。

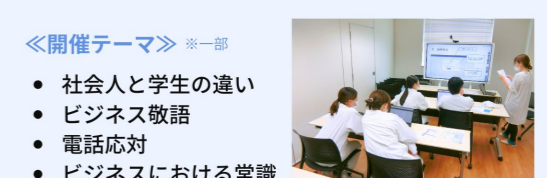
製造部講習 製造現場に関する教育



「開催テーマ」※一部

- 製造の流れ
- インシデント事例研究ワーキング
- インシデント発生時対応について
- アクシデント対応について

管理部講習 ビジネススキルの教育



「開催テーマ」※一部

- 社会人と学生の違い
- ビジネス敬語
- 電話対応
- ビジネスにおける常識
- 社内クラウドツールの操作
- 立場ごとの役割

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。

横浜旭リハ開院！神奈川県へ出荷スタート

イムス横浜旭リハビリテーション病院さま



▲盛付室で食器に食事を盛り付ける様子

新規オープン病院にニュークックチルシステムを採用

2024年8月1日、IMSグループに新しくイムス横浜旭リハビリテーション病院が開院しました。同院は、患者さまの早期の自宅・社会復帰を目指した回復期リハビリテーション病院として、横浜市旭区に新設しました。120床を構える同院の厨房はニュークックチルシステムが採用され、13台の再加熱カートを使用した最新鋭の調理システムで患者さまの食事づくりを担っています。9月現在、1日約70食程の食事を提供しています。



▲ずらりと並ぶ再加熱カート

開院に伴いアイフーズ出荷地区の拡大へ

同院の新設に伴い、アイフーズの調理済み食品の採用が決まりました。神奈川県では初となるため、配送ルートを見直し出荷体制を構築しました。

また、導入支援では栄養部門に発足したCK/SKプロジェクトチームが中心となり、当社ではSK運営支援部や献立部が加わって厨房運営の部分をお手伝いさせていただきました。動線検討から機器の提案、採用活動媒体の作成、製品の使用方法の説明、サンプル品の納品、導入直後の厨房支援等、患者さまに安全で安心な食事提供を目指し、一緒に取り組むことができました。今後は、毎月のコンサルティングを実施し状況に沿ったご提案に努めて参ります。



▲再加熱カートの活用により調理室のコンパクト化を実現

同誌では、改めてニュークックチルを採用した同院の取組みや厨房での食事づくり、当社商品の使用について等、より細かな内容をご紹介させていただきます。引き続き、ニュークックチルシステムにも対応できる安全な食事づくりを目指して取り組んでいきます。



▲実際に作成した学生アルバイトの求人募集媒体



今後も増加予定！！ ニュークックチルシステム導入施設

導入済み

三愛会総合病院
明理会中央総合病院
イムス横浜旭リハビリテーション病院

導入予定

イムス東京葛飾総合病院
新松戸中央総合病院

くたかけ会発足

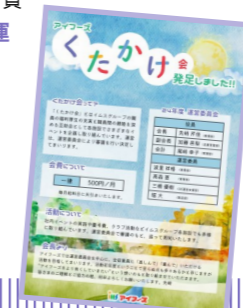
2024
7/1

互助会の構築のため委員会を設置

『くたかけ会』とはIMSグループ各施設で取り組んでいる互助会の名称で、毎月お金を積み立てて従業員の冠婚葬祭費用や従業員同士が親睦を深める活動などに充てています。

当社では7月からくたかけ会を設置し、それに伴いくたかけ委員会を発足しました。各部署から委員を選抜し、会長・副会長・会計・運営委員で構成されています。

現在、月1回の定例会議のほか、社内イベントなどの活動に向けて企画・運営方法の検討を実施しています。平等性を意識しながら企画・運営を進めて参ります。



NEWユニフォーム

2024
9/1

快適な着心地を維持し吸放湿性をプラス

9月から製造時に着用するユニフォームが新しくなりました！ほこりや髪の毛が付きにくくなる静電性が備わったほか、高湿度の室内環境では吸湿し、低湿度の室内環境では放湿する吸放湿性が加わりより着心地がアップしました。

また、今まで名前を付けて個人管理を行っていた帽子は、管理の手間を削減させるためフリー使用に変更しています。

社内では帽子の着脱方法について改めて注意喚起を行い、毛髪混入を防げるよう取り組んでいます。



開催予定！！

イムス大運動会参加

2024
10/13

大運動会に向けて気合十分！

10月13日に『第59回 IMSグループ大運動会』が荒川戸田橋緑地陸上競技場で開催されます。IMSスピリット『協調・協力・競争』の精神を培うことを目的に、大熱戦が繰り広げられます。昨年同様、2回目の参加となる当社は本部合同チームの一員として参加予定です。

9月から練習も行われ、リレーのタイム計測や百足リレーの練習に取り組み、各種目のメンバーを検討中です。応援、よろしく願っています！



開催予定！！

栄養学会発表

2024
11/16

発表に向けて社内練習を開始

11月16日に『第8回IMS栄養学会』が開催されます。今学会のテーマは「挑め！食・栄養のスペシャリスト～機能の垣根を越えて～」です。会場はA会場B会場に分かれ、リアルタイムの口述発表形式と、事前収録型の口述発表形式に分かれて行います。

当社では2回目の学会参加になり、学生の視点を重視した採用活動の取組みを報告する予定です。学会発表を通してより当社の取組みや理解を深められるよう努めて参ります。



機関誌『My foods (マイフーズ)』Vol.16

発行元：株式会社アイフーズ (ifoods-inc.com)

発行日：2024年10月

制作：広報担当

お問合せ先：Tel. 049-274-1751



会社HP

編集後記

今号の1ページ目にも掲載している通り、現在社内の教育体制に力を入れています。“教え、育てる”と書いて教育…人と関わるなかで教えた育てる役割を経験している方は多いのではないのでしょうか。プリセプター制度を通して、いろいろな課題や、それぞれの良いところがたくさん見えてきました。業務では効率を求められますが、教育は時間をかけながらじっくりコツコツ煮込むことで良い味が出るのだと思います。これからも、料理のように丁寧に向き合っていきたいです。