

「この人みたいになりたい」
そんな
目標となる人に成長したい



入社したきっかけ

もともと調理師として給食会社で働いており、栄養士の方と仕事をした時に“栄養価”に興味を持ったのがきっかけで栄養士養成課程の専門学校を卒業しました。

アイフーズでは出張料理サービスをはじめ幅広い事業を展開しており、ここでなら調理師の経験も栄養士で学んだ知識もどちらも活かすことができるのではないかと考えたのがきっかけです。



会社の雰囲気

先輩もパートさんも仲が良く、和気あいあいとしているのでわからないことがあってもすぐ相談ができる環境が魅力だと思います。些細な悩みも相談してしまうのでついつい話過ぎてしまうことも…。そんな環境に私自身救われているので人との関わり方やコミュニケーションの取り方は意識するように心がけています！自分の態度や姿勢が周りのお手本になれるよう、元気に挨拶する、ミスしたら謝る、といった基本的なことをしっかり積み重ねていきたいです。



✔ **製造部** では栄養士として加熱業務に従事

✔ **出張料理サービス**

で調理師資格を活かしたパフォーマンスを発揮！

✔ **防災委員会**

の一員として社内の安全対策を考える

2023年入社 製造部

華学園栄養専門学校 卒業

Hさん 栄養士・調理師



仕事のやりがい

現在、製造部の加熱部門に所属しています。主に大量調理機器で炒め物や料理の最終加熱を行っているのですが、毎回たくさんの学びと発見があります。製造の仕事は、食材の状態や機器の設定、環境などによって製品の出来上がりが変わってしまうことがあります。日々の製造の中で「**どうすれば品質も効率も向上できるのか**」など、同期や先輩と話し合いながら調理工程を見直しています。

みんなで一丸となって試行錯誤を繰り返すことで、より美味しくなったり、作業の簡素化につながったりと**良い方向に進むことにやりがいや嬉しさ**を感じます。努力や姿勢をしっかりと見てくれて評価してもらえる環境もさらにやる気に繋がります！



挑戦したいこと

現在、製造業務や出張料理サービス、最近では社内の防災関連の仕事に携わらせていただいています。さまざまな仕事を経験できる会社なので、今までの自分の経験やアイフーズでの学びを活かせることに取り組んでみたいです。例えば、私は以前寿司屋で働いていたことがあるので、栄養価に特化した寿司が大量調理の世界で手軽に提供できれば、患者さまや利用者さまにもっと食べたい食事を楽しんでもらえる…野望かもしれませんが、まずはひたむきに大量調理を勉強していきます！



なかなか聞けない!? 上司のキモチ

Hさんは入社当初から熱心な仕事ぶりがとても印象的でした。また、仕事に対する姿勢も先輩・上司が頼んだ仕事はもちろん、+αに業務をこなす自走力がある人だと感じます。現在、主に加熱業務を担当してもらい、より効率かつ美味しくなる製造方法などのアイデアを考えてもらっています。来年度は、アイフーズの安定生産や製品開発により力を入れてもらい、また何事にも積極的に取り組むその姿勢を新入社員がお手本にして、後輩にとって頼りになる存在になって欲しいと思います。

製造部 M 係長

