



シンショク通信

2022.9月号



VOL.22

フジヤ様 厨房機器導入!!



フライヤー導入



消毒保管庫・三層流し台導入

フジヤ株式会社様は健康経営優良法人として社員様の健康維持・健康増進を目指しております。

その上、弊社の食堂従事者の働く環境の見直しもしていただきました。消毒保管庫やフライヤーの導入、酷暑の厨房へのスポットクーラーの設置。保温ジャー・スープレジャー・作業台の新規購

入等など、おばちゃん達が汗だくで頑張っているから何とかしてあげたいというやさしさをヒシヒシと感じ、感謝の気持ちでいっぱいです。

社員食堂を従業員様の健康面・また、コミュニケーションの場として活用したいと考えております。コロナ禍でなかなか思うように人が集まることができない状況ではありますが、食堂を利用しよう!とお声掛けいただき弊社の上にもご尽力をいただいております。

フジヤ様の思いに寄り添うことができるよう、これからもスタッフ一同笑顔で頑張ります!

8月31日に感謝イベントとして特別メニューをご提供させていただきました。通常の約倍のお客様に召し上がっていただくことができたことに驚きましたが、てんやわんやする中でも、みなさんがお声をかけてくださることがとてもうれしく、笑顔溢れるランチタイムになりました。

入等など、おばちゃん達が汗だくで頑張っているから何とかしてあげたいというやさしさをヒシヒシと感じ、感謝の気持ちでいっぱいです。

音楽の流れるカフェのような空間で以前の食堂からは想像もできないくらい素敵な食堂です!

働く私たちも気持ちがよく、美しくなった食堂に影響を受け厨房の大掃除をしました!リニューアル記念に特別メニューをご提供させていただきました!



1日限定特別メニュー

お問合せ下さい!!

植野プロデュースの特別メニューを1日限定でご提供させていただきます!

1

食堂リニューアルされました!

3

皆さんよろしくお願ひします!

本社に新しい仲間が増えていきます!

◆ 1964年生まれの58歳
八尾市在住

調理師学校を卒業後滋賀のリゾートホテルで3年間修行。その後、大阪ヒルトンホテルのオープニングメンバーで入社し7年修行。その後ウェスティンホテル大阪のオープニングで入社。レストランと宴会の料理長などを経験し7年間在籍後ユニバーサルスタジオのオープニングで入社。セントラルキッチンで料理長とパーク全体の副総料理長を任される。その後独立し16年間、飲食店のコンサルタントやアドバイザー、ネット通販などの会社で頑張りましたが、還暦を目の前にして最後に飲食業界への恩返しをしたくてシンショクに就職しました。



調理師 植野 利幸

家族▶嫁さん・娘夫婦・息子夫婦・孫(10歳と1歳の2人)
トイプードルの雌/カブトムシ多数
趣味▶釣り/ソフトボール/野球/料理
お酒大好き▶何でも飲みます

New Staff

この春から献立作成を担当しております。栄養士の田幸(たゆき)と申します。

専門学校卒業後、病院の委託給食で現場業務・献立作成・給食管理・栄養指導に携わっておりました。

出産後は3人の子供に恵まれ専業主婦をしながら東大阪地域活動栄養士会で学びつつ地域のイベントに参加しておりました。

末娘が中学生になるのを期に事業所給食の世界を経験したくて、新食にパート入社して約1年現場に入り現在に至ります。

お客様の嗜好、栄養のバランス、季節感など考慮しながら皆様に喜ばれる献立をたてていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願い致します。



管理栄養士 田幸 美代香