

「笑って」「食べる」を提供する人の会誌

しょう しょく かい ぜん
笑 食 快 膳

子どもの食事に
貢献できるように頑張ります。

「表紙の人インタビュー」
株式会社若菜 栄養士 滝瀬 夏紀さん



2019
No.166

4
月号

発行／公益社団法人 日本メディカル給食協会



会員企業
紹介
no.019

材料の仕込みから、手づくりの味を提供。こだわりを貫くためにコスト削減は徹底的に行っている。



株式会社若菜

目指すのは、従業員にも選ばれる会社。

個人商店からチームプレーへ

「若菜は、私の父が創業した会社です。私はずっと飲食系の企業に勤めていたのですが、あるとき父の年齢や体力を考えると、跡を継ぐことを決心して若菜に入社しました。平成12年のことです。入社後は、つながりのあった関西の給食会社に出向しました。それまで携わってきたのが外食関連の仕事ばかりだったので、弁当や給食の仕事为基础から叩き込んでもらおうと。出向中の3年間は、まさに修業でしたね。」

穏やかに語る株式会社若菜の現・代表取締役、須賀さん。3年間の出向から戻った後、会社の経営に関わりを深め、平成26年に代表に就任した。

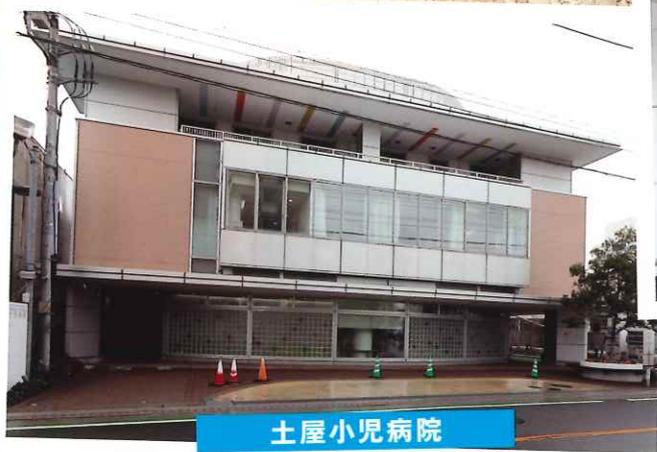
「私が入社した頃は職人気質な会社で、社員に対しての要求が高かったんです。一人で何でも出来ないといけない。だから仕事の幅は広がったんだけど、チームワークが無くて、みんなが自分のことだけをやっていくという状態でした。それに、みんな仕事に追われて疲れていたんですよ。」

まず初めに思ったのは、ここを変えないと、ということでした。」

同社には、30年ほど前から自前の託児所がある。現在、1300人を超える従業員を雇用し、7割以上が女性だという同社では、女性が働きやすい環境づくりという課題と向き合う中で、次第に組織力が育まれてきたという。

「弊社の仕事は多くの女性スタッフによって支えられてきました。彼女たちの出産、育児などを

◎給食事業



土屋小児病院

埼玉県久喜市にある土屋小児病院は、2012年に建物を新築。採光が豊かで居心地の良い院内は、子どもにも家族にも好評だという。



給食をつくる厨房は院内の3階に設置。カフェテリアとしても営業しており、職員の食事のほか、入院する子どもの家族が過ごすスペースとしても提供されている。

◎弁当事業

自社ブランド「わくわくらんち」

若菜の主力事業は弁当の製造と配送。埼玉県内に4つの生産拠点を構える。

わくわくらんちはブランド立ち上げから20年以上の歴史があり、全国に向けて弁当の提供を続けている。





代表取締役の須賀さん。
背後に飾られたひまわりの絵は、同社が取り入れているひまわり油にちなんだもの。

サポートする環境を整えるために、みんなが頭をひねって工夫して協力してきたんだと思います。環境が整ってくる、もちろん男性の従業員にとってもプラスになるわけです。

それと同じで、自分のことだけを中心に考える、これまでの個人商店のような考え方から脱却して、チームで仕事に取り組んでいこう、社員たちみんなが組織としての会社を一緒につくっていこうよ、というメッセージを出すのが、今の私の重要な役割です。」

託児所ができた当初は、社員が仕事の合間を見て交替で子どもの面倒を見るという形から始まり、今では保育士を雇用して運営している。

「従業員たちの声を聞きながら、実現していく。そのことに対して会社からNOは言わない。新しいことを始めると失敗も多いですが、試行錯誤を繰り返していく中で、やっとチームらしい姿が見えるようになってきました。」

人材確保は至難

「人材確保は、対応が後手に回ってしまっています。国内だけでなく、海外からの実習生を採用するなど、

あらゆる手を打ってはいる状態ですが、十分ではありません。」

以前、弊社の女性社員が、入社前は東北にある実家に住んでいたのですが、弊社に直接問い合わせられて、そこから採用につながったということがありました。引越しのときにご両親と一緒に来られて、大変喜んでおられたんです。娘さんが東北から関東に勤めに出るのが心配だったけれど、弊社の近くにある大宮駅は実家から新幹線一本で来られるということで、安心感が大きかったようでした。こうしたケースを見た場合、今の所在地は意外とメリットのある立地なのかもしれない。そこで東北など、少し遠くてもアクセスのよいエリアに向けた採用活動も進めています。」

従業員同士のつながりも人材確保の大切な要素だという。

「一度退職した従業員であっても、残った従業員とのつながりがあれば、復職しやすい。元従業員の友達と雑談で『今、この仕事の人手が足りてなくてね…』と話をしたのがきっかけで、戻ってきてくれたということもあります。もし機会があれば戻っておいでね、という思いで、門



戸は常に開いてつながりを持ち続けるように心掛けています。」

これからの給食サービス

「病院や施設との関わり方も変わってきたように思います。要因は食料費、人件費、運送費などのコストの高騰です。我々はお弁当を含めて1日あたり60000食を生産できる能力を保有していますが、逆に言えばそれだけの量が生産できなければ、経営を維持するのも困難だというのも現実です。そして、それももう今が限界だと思えます。提供しているサービシに見合った単価、委託料を頂戴できるように委託元とも話し合いを重ねているところです。

長くお付き合いさせていただきたいお客様が多いですから、一案件ごとの内容を丁寧に見直してご説明しています。これまで良い関係を築き上げてこられたので、こちらの事情を汲み取ってくださるお客様が多いというのは幸いです。

もちろん、そうしてご理解をいただける以上、我々ほもっと良い食事を提供できるように努力していきます。弊社の給食やお弁当には健康や美容に良いと言われているブルガリ

ア産のひまわり油を使用しており、そのほかにもパスタなど一部の食材はヨーロッパから直接取り寄せただわりの品を使っています。

ただ、特にメデイカル給食や介護給食の場合、食べる人に満足していただける美味しい食事は、決して単なる『美味しいもの』だけを指すわけではないんですね。例えば老人ホームなら、利用者様の補助をしながら食べていただくわけですね。その補助の動作ひとつで、どれだけ美味しい食事でも美味しく感じられなくなるかもしれないし、逆に食事そのものが普通でも美味しく感じていただけるということはあると思います。

お食事を召し上がっていただく環境、病室までの配膳、食事のサポートなど、食べることが良い体験になるためにはさまざまな要因があります。それらを満たすためには、施設職員の皆さまと我々とのコミュニケーションが何より大切です。施設の皆さまと一緒に協力して、美味しい食事を提供していくために、壁のない関係づくりは特に意識するようになってきました。

地域に病院や施設が増えると、患



者さまや利用者さまにとって『食事』が大きな差別化ポイントになります。そこで、美味しい食事やきめ細かい対応力を見せることができれば、患者さま、利用者さまの間でも口コミのように評判が広がっていくことがある。その施設だけにしかない特色ある食事を提供できれば、例えば大手給食会社よりも委託費が高くても、ご満足いただけます。事実、多く耳にするのは『自分の施設ならではの食事を出したい』という施設さまのご要望です。我々、施設さま、食べていただく方々、三者が良いと思える形の実現を目指しています。」

拡大路線よりも持続路線

これから重要視されるのは、拡大ではなく持続。そのために、採算をあまり重視せずに受託してきた案件など、その内容を精査して見直していく方針だ。

「向こう3年くらいは経営体質の健全化に尽力することになると思います。これから先、何十年と会社を続けていくために、持続可能な体制づくりを進めているところです。」

その先：10年後にはもしかしたら、今の場所にはもう本社は無いか

もしれません。弊社は、お弁当や給食の受託が増えるにつれて本社工場の増築を繰り返してきました。ですが、今は自社の周りはほぼ全て住宅地。これ以上増築することはできません。生産量の増強が求められる機会はまた必ず訪れるでしょうから、それを機に移転したいと考えているんです。そのためにも、しっかりと足元の商売を固めていかなければ。」

「同社はかねてから弁当事業を軸にしており、それは今も変わらない。弁当と給食、その両方に対して高い対応力をもっていることは、地域では圧倒的な強みだ。」

「これからは、お弁当と給食の両方ができるといふ弊社の強みを生かしたサービスを積極的に打ち出していきたいですね。例えば、幼稚園と保育園の中間にある認定こども園。2号・3号認定の子どもに対しては、食事提供が義務付けられています。ある幼稚園が認定こども園への移行によって、弁当から自園調理に切り替えるなどの現場対応が必要なケースがあります。そこで我々が、ひとつひとつの園の事情を汲み取りながら応えていくサポート役としてお手伝いできるような、そういうサービス



も進めていきたいと考えています。

ただ、どんな仕事をするにせよ、会社の持続は働いてくれる従業員がいてこそなんですよね。みんな一生懸命働いてくれていて、だから私から従業員のみなさんにこれ以上求めることは正直あまりないんです。それよりもむしろ、我々がどれだけ働

きやすい環境を提供できるか、のほうが大それたと思っています。

弊社では、定年は決まってはいますが、何歳まで働けるか、働きたいかは個人差があるので、一人ひとりの希望に沿って、定年後でも働きたいと言ってくださる人にはできるだけ勤め続けてほしいんです。

もちろん、昔はフルタイムで働いていたけど、朝の2時間だけでもいい？ とか、朝は出られなくなったから午後からの仕事はない？ とか、これまでと同じように働くのが難しくなることもあります。そういった個人の事情に合わせて柔軟に仕事を割り振っていくことで、『若菜に行けば、どんな状況でも必ず働く場所がある』という状態にすることが理想ですね。

それはパートさんだけじゃなく社員も幹部も、みんながそういう形で働ける会社を目指してやっていきたい。お客様に選んでいただけるのももちろんですが、従業員に選ばれる会社になれるように、まだまだ頑張っていきたいですね。」



株式会社若菜

【本社】

〒331-0821

埼玉県さいたま市北区別所町122-1

電話 048-651-3648

総従業員数 1,350名

(男335名・女1,015名)

※平成31年1月現在