



江頭哲也さん

7月2日より「みやこ食品」様に1ヶ月の研修に来させていただきました。
 まずはお忙しい中、私達を受け入れて頂いたことに感謝しております。1ヶ月の間にみやこ食品様のノウハウをまずは体験し、覚えること、そしてそれを新規事業立ち上げに役立てることを目標に取り組みさせていただいております。製造から盛りつけ配直、洗浄など全てを学ばせていただいております。

お弁当の内容を見ると会社の思いが伝わってきます。提供されるお客様が高齢者ということで、メニュー内容であったり味付けの大きさなど食べやすさを重視した商品となっております。配達では「密着確認」に重点を置いており、提供時にお客様に声をかけてコミュニケーションを取っています。コミュニケーションを取ることでお客様も安心しますし、ご家族様も安心できることが重要なのだと思いました。「密着確認」というより「コミュニケーション」という言葉が合います。新規事業を立ち上げることは難しいことですがそれを出来る喜びとし、しっかりと意気込みを持って取り組むたいと思います。今後まだまだ教わることも多い為、みやこ食品様に感謝は忘れず勉強させていただきます。

私たちはこれから高齢者配食サービスを始めようとしています。そこで、みやこ食品さんで研修をさせていただくことになりました。働き方、学びの仕方が低下している方や病気などで制限のある方でも食べられるお弁当の用意、またそれを適温のままお届けする温冷庫での配達などお客様を笑顔にする沢山のサービスがありました。

そして何より、「日本一の密着確認」これには感動しました。配直の終わりではない顔を見て声をかける。いつも見ているから異変に気づき、時には緊急事態を発見してお客様の命を守ったことも...

栄養バランスと食べやすさを考えたお弁当と、日本一の密着確認で高齢者の安全と健康を守っていたのです。

私たちも、この素晴らしいサービスを取り入れ、更に上げていきたいと強く思いました。



松原愛理さん

7月2日より1ヶ月間、日本一の幼稚園給食を行なっているドリームガーデンの江頭さんと松原さんが高齢者配食サービスの研修に来られています。頑張りますよ！のおふたりですから、きっとすばらしい新規事業を立ち上げられると思います。

微力ながらできることは積極的に協力して東京、そして全国に一人でも多くの笑顔を届けたいので、ぜひお互い頑張りますよ！



レジ袋有料化 エコバックを洗いましょ！



エコバックは食品を入れることが多いのでなるべく衛生的にしておきたいものです。「食品の汁」が付いたり「食品のくず」「野菜の泥」がたまると、ニオイやカビの原因にもなります。また見た目には汚れていなくても、湿ったまま放置することで、雑菌が繁殖する可能性もあるため、定期的にかき入れすることを、おすすめします。

菌が繁殖
食中毒の原因にも...

毎日エコバックを使い人は週1回は洗濯しましょ！
よく乾かして布製タイプはパーパートアルコールをしめらせて袋の中までアルコール消毒！

複数バックがあれば洗いが大変ですネ。



ホームページはこちら！