### ウオクニ株式会社

ひとことPR⇒ あたたかい食で、あたたかい社会をつくる。



() 川ウオク二株式会社

豊かな食文化の担い手として



#### ①事業所PR

■食で、社会と未来を創る。

学校・病院・企業など、多様な食の現場で地域に密着し、安心と感動を提供します。

■毎日の「おいしい」を支える。

給食からレストランまで挑戦できる総合フードサービス企業で、あなたも成長できます。

#### ②企業概要

本社所在地: 兵庫県神戸市灘区船寺通4-5-16

設 立 : 1964年 従業員数: 2766名 平均年齡: 50.1歳

#### ③事業内容

#### 【ウオクニ株式会社の事業内容】

当社は1964年創業以来、給食事業を経営の核 に据え、食を通じた人々の豊かな生活を支援して います。全国約750箇所で、オフィス、工場、寮、 学校、病院・福祉施設などの集団給食を提供。 単なる食事提供に留まらず、管理栄養士による 専門的な献立作成、徹底した衛生管理、健康に 配慮したメニュー提案を行っています。また、レス トランや喫茶・売店運営、施設管理など、食と関 連する幅広いサービスを展開する総合フードサー ビス企業です。長年培ったノウハウと堅実な経営 基盤で、お客様の多様なニーズにお応えし続け ています。

#### ④我が社の目指すビジョン

神戸に本社を置く伝統あるウオクニは、\*\* 「食を通じて社会に貢献する」\*\*という使命の もと、次の半世紀を創ります。

目指すのは、女性男性が分け隔てなく能力を 最大限に発揮でき、世代を超えて連携する 風通しの良い組織です。

現在の基盤を活かし、10年後には40代が中 心となり会社を牽引する未来へ。

ベテランの知恵と若手の挑戦を融合させ、変 化を恐れず成長し続ける企業を目指します。

#### ⑤こんな先輩が活躍しています

A.T.(40歳·新卒入社·営業開発職) 新卒から挑戦し続け、現在4人家族を支える大黒 柱。「60年と伝統のある弊社。多岐にわたる事業 が成長の土台。次世代ウオクニを創る仲間を 待っています!」

Y.S.(38歳·中途入社·営業管理室) 中途の経験を活かし、組織を裏から支える管理 部門の要。「安定した環境で長くキャリアを築け る。多様な視点で一緒に会社を良くしていきましょ

#### ⑥これがあるから働きやすい

社員の健康を本気でサポート! 栄養士監修の彩り豊かなお弁当を毎日支給! 飽きの来ないバラエティ豊富なメニューで心身と もに健康的に働けます。

#### ⑦採用担当者からみなさんへ

現在、弊社は組織の活性化と世代交代を目標 に、若手社員の採用を強化しています。平均年 齢は高めですが、裏を返せば、経験豊富なベテ ランから直接学べる機会があるということです。私 たちと共に新しいウオクニを創り出す熱意ある方 を求めています。仕事には必ず、成長を伴う\*\* 「乗り越えるべき課題」\*\*があります。その時期を 集中して乗り越え、自分のペースを掴んだ時、必 ず新たなキャリアの道が見えてくるはずです。課 題に挑み、未来を共に切り拓くあなたの参画を心 からお待ちしています!

(担当者)

連絡先

**=**657-0842 神戸市灘区船寺通4-5-16

**2** 078−801−9563

担当: 黒川さき

#### 企業ホームページURL:

https://www.uokuni.co.jp/

#### 認定制度

健康経営優良法人





ウオクニ株式会社 会社名

兵庫県神戸市船寺通4丁目5-16 所在地

ウオクニ本社ビル

678ヶ所 (2025.4時点) 事業所数

資本金 5,000万円

設立 1964年1月1日

従業員数 3188名 (2025.4月時点)

₩ウオワニ株式会社

## THE TWO STRENGTHS

ウオクニ株式会社のふたつの強み



**EMPLOYEE** CAFETERIA 社員食堂







LUNCH BOX お弁当

#### 夏野菜の免疫力アップ弁当

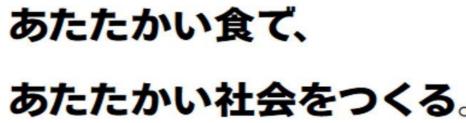
かぼちゃやにんじんに含まれている β- カロテンは 皮膚や粘膜を丈夫にし、また、パブリカ、かぼちゃに 含まれているビタミン C は白血球の働きを強化し、

PURPOSE STATEMENT —



●なすのバター醤油炒め ・ピクルス

# あたたかい社会をつくる。





単におなかを満たすための、作業ではない。 心を満たすための、情緒なのだ。



一緒に食べる人。料理を作ってくれた人。届けてくれた人。 人とのふれあいが、つながりを生み出す 互いの顔がみえるからこそ、健康や好みを想った提供ができる 互いの顔がみえるからこそ、安心していただくことができる。

個食の時代でも、人の手でつくられた料理のぬくもりを。 デジタルの時代でも、集まって一緒に食べる喜びを。