

地元就職応援シート

事業所名 有限会社 トータルケアサポート

〒 868 — 0033
所在地 熊本県人吉市下新町359番地

企業HP <https://www.ovakuen-g.or.jp>

自社の強み（こんな会社です）

医療法人社団 健成会の関連会社です。
就業場所は3ヶ所（人吉市内に2ヶ所・介護老人保健施設 リバーサイド御薬園・人吉リハビリテーション病院。錦町に1ヶ所・給食センター錦工場）※錦工場では新調理システムを導入、上記関連施設（サテライトキッチン）の調理を工場ですべて行なう外部調理施設（セントラルキッチン）です。新調理システム導入により、品質管理と衛生管理を徹底して行ない、利用者様に安定した品質で安全な食事が提供できるように努めています。トータル・ケア・サポートと上記関連施設が連携することで、利用者様の個別対応や様々なニーズに合わせた食事サービスの提供を目指しています。

先輩からのメッセージ（この会社を選んだきっかけ、入社後の印象など）

- 自分が育った地元地域社会に貢献したかったため。
- 錦工場には新調理システムが導入されており、学校では教わらなかった調理法等新しいことが学べると思った。
- 利用者様に安心・安全な食事を提供するために大変責任感のある仕事です。職場の雰囲気は明るくやりがいを持って働くことができています。



給食センター錦工場の外観



錦工場業務の様子

働きやすい職場づくりへの取組

- 新人社員研修あり。（基本的な知識について、入社直後5日間の研修）
- 個人の能力に合わせた仕事内容の配分。
- 特別休暇制度あり。（本人が結婚したとき5日間等）
- 育児介護制度の充実。
- 永年勤続表彰（5年、10年、20年）

未来図（標準的なキャリアパス ～企業での業務経験や異動等について～）

入社～3年



基本的な技術の習得（献立作成、調理技術など）。利用者様に合わせた計画書を作成し、それに合わせた食事の提供ができるようになる。

5年目



新人の育成担当者。施設の多職種（医師・看護師・ケアスタッフ・相談員等）との連携による業務のとりまとめ役（管理者補佐役）

10年以降

現場での総合的な業務運営、社員管理などを中心に仕事を行なう。（管理者）

