

# ベルフーズサービス株式会社

従業員教育研修資料

## 目次

- 1、 従業員教育研修について
- 2、 研修内容について
- 3、 安心、安全な食をお届けするために
- 4、 ハウスルールブックについて（別紙）

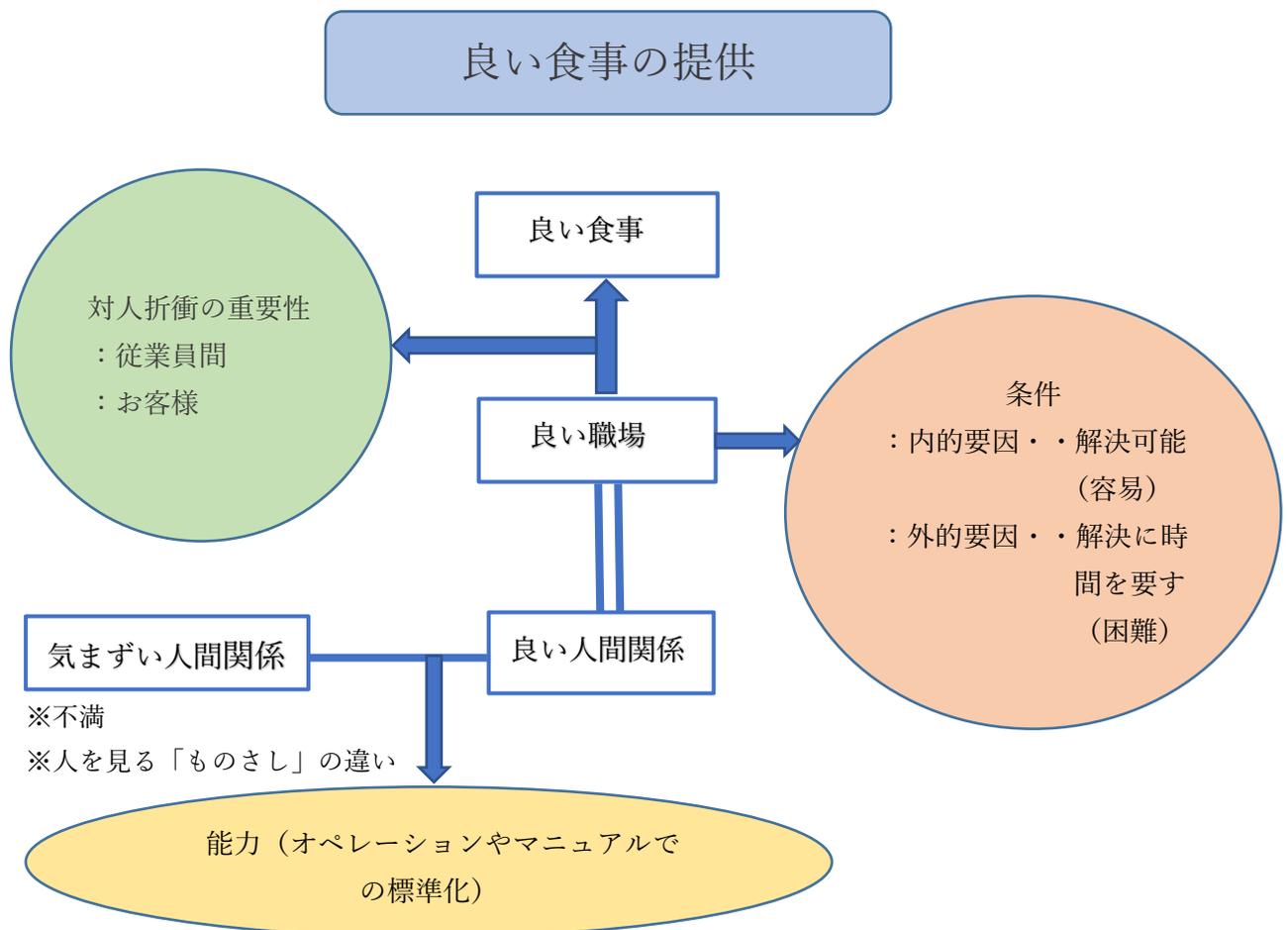
## 1、従業員教育研修について

安全でおいしい食事提供の為には、現場職員の食事提供に関する理解、現場でのチームワークが必要不可欠です。

当社では様々な研修を定期的に積み重ねております。

調理師としての技術アップを図るとともに、衛星管理に対する指導、お客様との接遇の研修、教育を行っております。

例えば、お客様に明るく挨拶することから始まり、明るく対応できること、その精神でどう食事に反映させるかに至るまで、パートナーシップを築くために必要な従業員研修を実施しています。



## 2、研修内容について

ベルフーズサービスに従事する従業員は、学卒新入社員から既に他のフードサービス会社、飲食店経験者、初めて携わる方まで、多種多様です。その為、社内にて教育マニュアルを作成し、研修にて役立てております。

### 調理主任研修

- ①調理主任研修⇒専門的な指導を行う研修制度
- 重点研修項目・・・調理師の心得、コミュニケーション（パートに対す指示）、調理技術の開発、調理インストラクター技術の落とし込み

### 調理補助研修（パート）

- ①事前研修・継続研修⇒継続して行えるような独自の研修制度
- 重点研修項目・・・衛生管理部の衛生講義、接客マナー意識付け、集団調理の知識、個人情報の保護、安全、事故管理、弊社のマニュアル等の説明

### 弊社独自のマニュアル（一部抜粋）

#### サービスマニュアル

各事業所毎に一日の業務の流れ、それに伴うサービスの流れを表記しマニュアル化したもの。

#### 衛生管理ガイドブック

具体的にイラストで分かりやすく衛生管理に関する全てを網羅しています。

### 3、安心、安全な食をお届けするために

日常の報告、連絡、相談はもちろんのこと、定期的な話し合いの場を持つことによって問題解決を図り、業務がスムーズに取り組めるように努めています。

#### □会議関連

毎月一回の会議には、各施設の現場責任者、社員が出席し、お客様アンケートからの問題点、改善点、新メニューの開拓、新たな取り組み等を話し合い、仕組みを構築しています。

#### □報告・連絡・相談

日々の報告・連絡・相談は現場責任者が窓口になりますが、不在時においてはエリアマネージャー、社員が対応できるよう日頃から準備を行っています。

#### □事業所ミーティング

毎月、各施設で現場責任者を中心としたミーティングを実施しています。会議（毎月一回）の内容を弊社の社員、全従業員に落とし込みを行い、共通認識を持つことで業務がスムーズに取り組めるようにしています。

#### 【仕入れ商品の安全・安心】

「食の安全・安心」脅かす事故が相次ぐなか、食品関連企業に対する人々の視線は厳しさを増す一方です。ベルフーズでは、安心・安全な食を提供する企業として食材の仕入れ段階から厳しいチェック体制の仕組みを構築しています。

#### 【厨房内の安全・安心】

食材の品質管理体制をどんな整備しても、実際に調理を行う事業所での衛生管理が確実に実行されなければ、食の安全・安心への責任を果たせません。ベルフーズでは、全事業所の衛生管理活動を衛生管理部が徹底してサポートする体制を確立しています。

# 従業員用ルールブック

ベルフーズサービス株式会社.

2020 版

ベルフーズへようこそ!!

このルールブックを開いた瞬間、  
そう、今からあなたは  
ベルフーズのスタッフの一員です。  
各施設で活躍している  
たくさんのスタッフの仲間として…  
成長を続けるベルフーズの  
メンバーとして…

「誇り」と「責任」をもって働くあなたを、  
ベルフーズはあらゆる角度でサポートし、  
エールを送りつづけます。

「パート」「アルバイト」ではなく  
「働く社会人」としての自覚を持ちましょう。

お客様から感謝されることの喜びを忘れずに…。  
ともに働く仲間への配慮を心がけましょう。  
みんなが気持ちよく働ける会社を目指しましょう。

**Q.** ルールって何？

**A.** 皆さんに働いて頂く上で知っていなければならない決まり事です。あいさつ、身だしなみ、マナーなど本当に基本的な事です。これらを守ることが楽しく仕事をするための第一歩なのです。