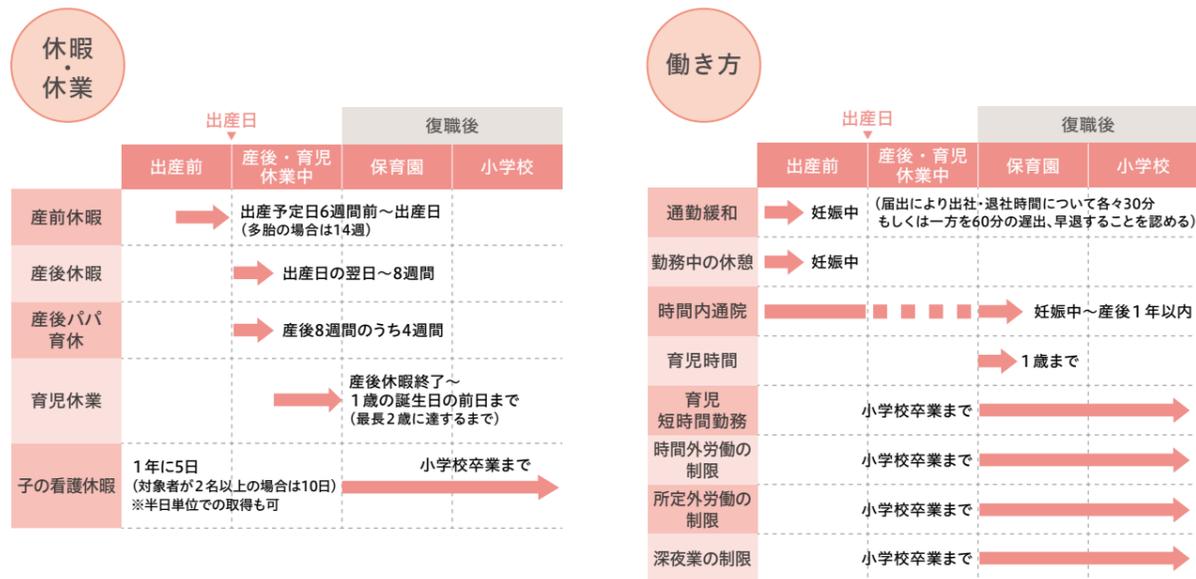


ライフスタイルに合った働き方の推進

日清医療食品は、多様なヘルスケアフードサービスを提供していくために、ライフスタイルに合った働き方に関する規程・諸制度を設け、多彩な人材の育成に努めるとともに、個々の人材が能力を発揮できる職場環境づくりに努めています。

出産・育児をサポートする制度

産前産後、育児中の社員が無理をせずに出産・育児にのぞめるよう、申出により勤務時間や通勤時間の調整等が可能となっています。



介護をサポートする制度

要介護状態にある家族を介護する社員が無理をせず介護できるよう、申出により勤務時間の調整が可能となっています。

制度	主な内容
時間外勤務制限	要介護状態にある家族を介護する社員は、申出により時間外労働を制限する。(1か月24時間まで・年間150時間まで)
介護休業(無給)	要介護状態にある家族を介護する社員は、申出により対象家族1名につき、通算93日間の範囲内で3回まで休業することができる。
介護短時間勤務	要介護状態にある家族を介護する社員は、申出により当該家族1人あたり3年間で2回まで、所定労働時間を6時間として、最大2時間の範囲で始業・終業時間の変更を30分単位で指定することができる。
介護のための所定外労働の制限、深夜業の制限	<ul style="list-style-type: none"> 要介護状態にある家族を介護する社員が当該家族を介護するために申出た場合には、所定労働時間を超えて労働をさせない。 要介護状態にある家族を介護する社員が当該家族を介護するために申出た場合には、深夜業(午後10時～午前5時)を制限する。
介護休暇(無給)	要介護状態にある家族の介護その他の世話をする社員は、当該家族が1人の場合は1年間(4月1日～翌年3月31日)につき5日、2人以上の場合は10日を限度として、介護休暇を半日単位で取得することができる。

人材育成

日清医療食品は、専門性を高める体系的な研修のみならず、社員個々の学ぶ力をサポートし、ヘルスケアフードサービスに特化した企業として、ふさわしいプロフェッショナルを育成しています。

研修教育

高齢化にともない、食事ニーズの変化が著しい現在ではその変化に迅速に対応できる管理栄養士・栄養士・調理師のスキルアップが重要になります。日清医療食品では、多様化するニーズに合わせOJTとOff-JTを組み合わせ

た研修教育制度と、インストラクターやメンターによる個別サポート体制により、医療・福祉分野で活躍できるプロフェッショナルを育成し続けています。

研修区分	研修名	対象	内容
医療関連サービスマーク制度指定研修	初任者研修	新規採用者	・会社の概要 ・業務上のルール、会社の規則/規程 ・給食業務の特徴 など
	現任者研修	全社員(事業所在籍)	・病院の社会的役割 ・会社の重点施策 ・衛生管理、食中毒予防 など ⇒衛生管理については動画教材を用いて学習
	事業所オリエンテーション	新規採用者	・就業開始前の確認事項(施設案内ほか) ・事業所のハウスルール など
チーフトレーニングプログラム 事業所のチーフ育成の基礎教育	◆ベーシックチーフコース ～Basic Chief Course (BCCI・II・III)～ ◆アドバンスティーフコース ～Advance Chief Course (ACCI・II・III)～	栄養管理職	【専門知識・スキル】 ・会社とグループの概要・沿革 ・基本方針、法令/規則 ・お客様理解(診療報酬・介護報酬) ・チーフ業務概要(社内帳票、数値管理ほか) ・栄養学基礎 ・衛生管理 など
プロフェッショナルトレーニングプログラム 事業所の調理師育成の基礎教育	◆ベーシックプロフェッショナルコース ～Basic Professional Course (BPC1・II)～ ◆アドバンスプロフェッショナルコース ～Advance Professional Course (APC1・II)～	調理職	【ヒューマンスキル】 ・ビジネスマナー基礎 ・お客様対応 ・社員の指導(コミュニケーション) ・問題解決の考え方 ・リーダーシップ など
定例チーフ研修	チーフセミナー	事業所チーフ(責任者)	【テーマ例】(毎年テーマを決めて実施) ・お客様と良い関係を保つには ・社内の関係者をうまく動かすには ・苦手な人とうまくコミュニケーションを取るには ・手に負えない問題にどう対処するか
チーフ就任時研修	チーフ研修(新任チーフ研修)	新任チーフ	・チーフ業務の基礎(実務的内容) ・事業所の契約理解 など
メンター(指導者)教育	メンター研修	メンター就任者	・新規入職者の指導方法 ・コミュニケーションの取り方 など
調理技術教育	調理実技研修 調理担当者研修 「美味しい食事提供」の取り組み	調理職 調理補助職	・食材の正しい取り扱い ・美味しい食事提供に必要な調理技術 ・正しい調理機器の使用法 ⇒動画教材も用いて研修を実施
社内システム研修	GohanTancs研修	事業所チーフ 栄養管理職	・GohanTancs®の概要・操作方法 (※献立作成、食材発注等を行う社内の栄養管理システム)

今後の展開

日清医療食品は、第11次中期経営計画の基本構想「人材競争力」・「組織力」の獲得、強化に向けて、人材育成プロジェクトを社内に立ち上げました。教育プログラムや組織体制、人事制度など、多面的な視点から施策を検討することで、今後さらに多彩な人材の育成に努めていきます。



プロジェクトの目標 ● 2022年度～: ASV・IR候補者教育開始、事業所中核人材向け教育の開始
● 2023・2024年度～: 新・人事制度と新・教育コースの運用開始(評価制度と教育システムの連動)、エンゲージメント向上施策の展開(1on1実施等)