



## お客様へ よりおいしく健やかな食事と 最高のサービスを提供するために

私たちは、常にお客様の幸せを思い、日々の生活に喜びをもたらすよう行動し、私たちの一人ひとりが、お客様にとっての「プラスワン」を考え、実践します。

### 3つの約束

よりおいしく健やかな食事と最高のサービスを提供するために「3つの約束」を実行しています。



## 安全衛生管理

### 安全衛生管理は社長直轄部門です

「安全衛生は当社の生命線」と位置付け、安全衛生管理を徹底しています。社長直轄部門の安全衛生推進室と各社より任命された安全衛生統括責任者により、衛生管理の強化、点検・改善指導、教育の実施を主な業務として、営業所の安全運営を図っています。

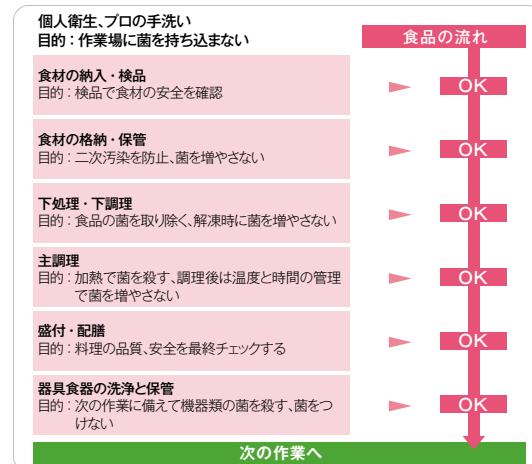
### 衛生教育に力を入れています

すべての従業員に衛生教育を実施し、知識向上に努めています。教育の内容は細かく決められており、パッケージ化されたツールを基に営業所で教育を行うとともに、本部でも教育担当者への教育を定期的に行い、営業所により知識差が生じない仕組みを構築しているほか、お客様向けにも衛生管理啓蒙ポスターなどで情報発信しています。

### HACCPシステムを導入しています

当社指定取引先から食材を仕入れ、受け入れから料理提供まで、重要管理ポイントの確認・記録を行い、安全な食事を提供しています。

#### 食品の流れとHACCP



## 品質管理

### 自社の食品流通センターを通じて、“食の安全・安心”を確保しています

グリーンハウスでは、横浜と千葉の2カ所に自社の食品流通センターを所有しており、約2,800アイテムを取り扱っています。横浜のセンターには「ISO品質安全衛生管理室」を設置しており、両センターにおける“食の安全・安心”を確保するためのさまざまな取り組みを行っています。また、精米工場を所有しており、毎日の食事の中心である“ごはん”を高品質で提供するため「精米品質管理室」を設置しています。



### 「いつもおいしい」と言っていたくために、米の品質管理を徹底しています

精米品質管理室では、玄米の仕入れからごはんとして提供するまで、一貫した管理を徹底しています。産地にて直接生産者と共に生育状態を確認し、品質の良いものだけを調達しているほか、出荷するまでに20項目にわたる検査を行い、科学的にチェックしています。



### 高品質なごはんを安定して提供するために

精米工場では、グループで消費する米の大半を生産しており、その約60%は“とぎ洗いの要らない”完全無洗米”です。でんぶんの一種であるタピオカを使ってぬかを除去しているため安全で、水を加えるだけでおいしく炊き上がります。



## 調達

### トレーサビリティを確保しています

ISO品質安全管理室では、お客様のニーズによる食材についての情報開示や、緊急時には、原料の産地や加工工場などで該当食材をスピーディにピックアップし現物回収を行うなどの対応をしています。また、原材料や原料産地情報、アレルギー※1などの食材に関わるすべての情報を「ASP規格書システム※2」で管理しており、履歴が分かる食材のみを調達しています。

※1 アレルゲン：アレルギー症状を引き起こす原因となるもの

### 厳しい基準をクリアした指定取引先より調達しています

食品流通センターでは、取り扱いの無い食材（野菜、チルド肉、鮮魚など）や配送エリア外の食材仕入先に対し、定期的な立ち入り検査を実施しています。全国の仕入先に直接赴き、加工場や倉庫、配送車両などについて、当社の厳しい基準をクリアした仕入先のみを指定取引先としています。

※2 ASP規格書システム：食の安全・安心を担保するため、飲食業界全体における食材のさまざまな商品規格情報を一元管理するシステム

## Wellness Style —ウェルネススタイル—



「Wellness Style」とは、単に体に良い食事をするということだけではなく、一人ひとりが日々の生活を見つめ直し、健康であることによって得られるイキイキとした生活を送るために、「できることから」始めようという意識・姿勢を表したものです。

### 保健指導

2007年より、弊社独自プログラムにより保健指導ができる管理栄養士を養成しており、北海道から九州まで約100人が在籍しています。個別保健

指導やグループセミナーなど、「対象者の方々と一緒に」「意識改善」「行動変容」をキーワードとして取り組んでいます。

### あなたの健康サポートし隊

普段食堂をご利用されている皆様の健康づくりをサポートするため、食堂に常駐する管理栄養士・栄養士が「あなたの健康サポートし隊」と称し、健康の悩み相談や食生活習慣の改善アドバイスなどを、対話やQ&Aボードを通じて行っています。



管理栄養士があなたの健康をサポートします

### 表示

グリーンハウスグループでは、食品衛生法に基づきアレルギー表示対象品※についての表示を行っているほか、主要なメニューに使用している食材の原産地表示を行っています。



アレルギー表示対象品ポスター

※アレルギー表示対象品：法令による表示義務のある7品目（そば・落花生・卵・乳・小麦・エビ・カニ）

## なんかいいな、を+1 プラスワン

「なんかいいな、をプラスワン」コンテストでは、「我社の4つの信条」を深く理解・実践している好事例を発表し、全社で共有することを目的に毎年開催しています。2008年より開始しているカスタマーボイスカードを使った「プラスワン改善提案制度」を通じて、毎年1,000件を超える改善提案事例の中から選抜された事例が、「お客様へ」「従業員へ」「社会へ」「地球環境へ」の4部門にて発表され、全従業員に共有・水平展開されています。

### VOICE

#### 「プラスワン」とは“社是の心の具現化”

私たちの「食と健康」のビジネスにおいて、その事業をいかに人へ役立て、喜ばれ、笑顔を広げていくかが大切な使命となります。プラスワンコンテストの4つの部門で選抜された好事例を活用して、お客様の視点に合わせ、前向きな活動を地道に続けることで、社是の心の具現化につながります。従業員全員が「なんかいいなを、プラスワン」の姿勢をいつも心にとどめ、日々の活動に全力で取り組んでいます。



グリーン・フード  
マネジメントシステムズ  
営業推進本部 副本部長  
嶋田 泰典

## あすけん

### 「あすけん」でお客様の健康管理を推進します

「あすけん※1」とは、グリーンハウスグループが独自に開発した健康管理ウェブサービス。日々の食事や運動の内容を入力すると自動的に管理栄養士からの食生活アドバイスを受けることができます。主にメタボ対策やダイエットを目的にご利用いただき、3カ月継続して利用されているユーザーは平均で3.16kgの減量に成功しています。※2



※1 あすけん：2011年10月末現在の会員数は9万人を超えました <http://www.asken.jp/>

※2 減量に成功している：利用開始時BMI25以上のユーザーデータを集計

また、あすけん契約をしている企業様とジェフ健康保険組合加入の従業員においては、「あすけん携帯版」※3の利用も可能となりました。携帯版は、いつでもどこでも手軽に食事登録をし、アドバイスをその場で受け取ることができ、より手軽に食習慣の問題を把握することで、健康意識の向上が期待できます。

※3「あすけん携帯版」：docomo・au・SoftBankに対応。スマートフォンには対応していません。



<http://www.asken.jp/m>

## なんか+1 いいな、を プラスワン コンテスト事例紹介



【2010年度最優秀賞】  
グリーンヘルスケアサービス  
特別養護老人ホーム みずなみ瀬戸の里  
兼松 淳史

## 食事の力

### —利用者様、クライアント、私たち—

通常の食事でもイベント食も高い評価を頂いていますが、施設設立時にユニットケア※にした意味や“家庭的な雰囲気を大切にしたい”という施設の思いとは少し違うのでは…。この思いから、当施設の農園で栽培した野菜を使った料理を提供したり、施設利用者様自身が参加する料理イベントなどを実施した結果、利用者様とのコミュニケーションの増加や利用者様の脳の活性化などの効果も表れたほか、当施設への見学申し込みが増えるなど、皆が喜ぶ結果となりました。まさに当社の社是を実践できた一年でした。

※ ユニットケア：高齢者介護などの方法の一つ。入居者を10人程度の小さなユニット（単位）に分けて、その単位ごとに介護を行う方式。

▶▶ スタッフ全員で作ったシュータワー。施設利用者様に大変喜ばれました！



▶施設利用者様とともに、巨大プリンに盛り付けました

