

## 利用者も、そして職員にも やさしい施設づくり。

File 11	社会福祉法人 三恵会
ひめボス 役職/氏名	専務理事 松尾 公子
昭和56年に児童福祉施設 十全保育園の園長に就任。その後、特別養護老人ホームハートランド三恵、総合福祉施設 やすらぎの郷施設長を歴任。その間、新居浜市男女共同参画委員会のメンバーとして男女共同参画社会の推進に力を注ぐ。平成22年に専務理事就任、平成28年に専務理事に就任。 企業情報 住所/新居浜市西の土居町2-8-12 TEL/0897-31-1775 FAX/0897-31-1778 業種/介護・福祉・保育 従業員数/686名	



### CheckPoint

- ワークライフバランスの推進  
育児休業取得率 女性100%、男性も取得
- 安全で安心な介護・職場の提供  
ノーリフティングケア、研究発表会の開催
- 福祉に興味を持っていただくために  
各種学校へ出向き「巡回型介護教室」を実施



### 「天の恵 地の恵 人の恵に支えられ 人の為に尽くして感謝しよう」

三恵会経営理念を心に秘め、福祉人としてぶれない経営判断を心掛けています。三恵会では、福祉に興味を持っていただくために職員が各種学校へ出向き、介護の仕事を実験していただく「巡回型介護教室」を実施。生徒の皆さんに体験していただきました。認知症の方やご家族をはじめ、地域の方々との交流の場として「やすらぎカフェ」「めくみカフェ」をオープンしています。

### 男女問わず様々な機会を与えてくれる

私が推薦します!

女性活躍推進に率先して取り組み、いまま女性ネットワークや愛媛県社会福祉法人 経営青年会に職員を派遣するなど、私たちに様々な機会を与えてくれます。自らの経験を生かしたアドバイスをくださる一方、職員一人ひとりの能力を理解し、仕事を任せられる器の大きな方です。  
【推薦者】 法人本部 部門長 若山 奈緒美

### 子育てしやすい環境 柔軟な働き方への実現

育児休業取得は女性がほぼ100%、男性が昨年は2名、今年も2名が取得。介護業界は日勤だけでなく、早出や遅出、夜勤と様々な勤務がありますが、育児復帰者からの勤務時間変更の申し出や短時間勤務、深夜業の制限等にも柔軟に対応しています。看護休暇は1時間単位で取得、有給休暇も1時間・半日単位で取得を可能とし、柔軟な働き方の実現に取り組んでいます。

### 安全・安心な介護を提供 自信や働きがいを醸成

安全で安心な介護を提供するため、ノーリフティングケアへの取組みを行い、スライディングシートやスライディングボード、電動介護リフト等の福祉用具を導入。抱えない移乗介護を実現し、職員・利用者の身体への負担が少なくなりました。毎年開催している研究発表会では仕事の専門性を高めつつ、自信や働きがいを醸成。職員の離職防止や連携強化に繋がっています。



## 「ONE TEAM」 一体感のある組織づくり。

File 10	株式会社 かどや
ひめボス 役職/氏名	宇和島事業部 営業担当SV 杉山 浩章
平成16年に入社。松山市出身、結婚を機に宇和島市へ。平成21年に弁天町店の店長就任。その後、駅前本店の店長を経て、平成30年に宇和島事業部 営業担当SV職に。宇和島3店舗を統括し、数字のコントロール・アドバイスなどを行う。外食することも、料理をつくることも好き。 企業情報 住所/宇和島市弁天町1-5-6 TEL/0895-23-8200 FAX/0895-24-5544 業種/飲食・サービス 従業員数/300名	



### CheckPoint

- 月に一度の働き方改革ミーティング  
成果確認、目標設定、情報共有の見える化
- 市内セントラルキッチン  
の活用強化  
材料の仕込みを分担することで生産性を向上
- 一人二役、三役を  
目指した仕事内容  
支店も含めたポジション  
チェンジ



### 「家族には一番のサービスを!」 その姿を率先して示す

飲食店はどうしても拘束時間が長くなります。だからこそ、休日は家族サービスが重要。仕事とプライベートはしっかり分けて楽しんでいます。年に一度は必ず旅行に行き、家族の誕生日や記念日は休日を取得。気持ちよく休ませてくれる会社に感謝しながら、日々を楽しむ姿をスタッフに示すことで、スタッフも気兼ねなくプライベートを充実させてもらえたらと思っています。

### 現場の声を形に!

私が推薦します!

スタッフ一人ひとりに寄り添い、常に密な関係づくりを怠らない杉山さん。現場の声を形にすべく声をかけを行い、従来の飲食店のイメージにとらわれない改革を推進してくださっています。目的意識をもって周囲も巻き込み、いつも先頭を走る姿に、現場も勢いがつきます。  
【推薦者】 かどや駅前本店 キッチン担当 瓜生 陽香

### コミュニケーション第一 まず相手を知ることから

お客様はもちろん、スタッフに対してはコミュニケーションをとることが大切と考えています。トラブルが起きるのは、相手をよく知らないから。月に一度、他店を含めたミーティングを行い、PDCAを基本に話し合い、見える化を実践。仕事だけではなく、プライベートや趣味の話もします。その結果、労働時間が10%削減でき、意見の出やすい職場づくりができました。

### 飲食業界のイメージを 改善したい

飲食業には時間が長い、仕事がつらい、給料が安いというイメージがあると思います。ましてや腕を磨いていく世界。スタッフはプロになるために切磋琢磨していますが、労働環境を改善していかなければ、離職率は高くなります。様々なポジションを覚えてもらうことでスキルアップを図りながら、仕込みはセントラルキッチンで行うなどして、生産性の向上を目指しています。

