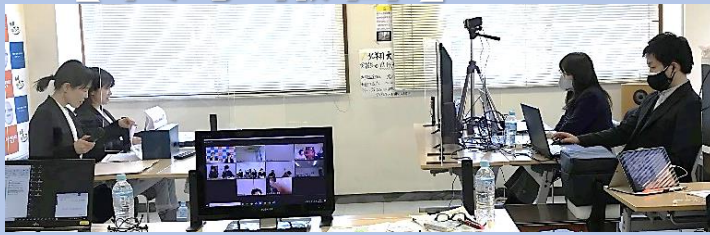


仕事の魅力発見フェス

【終了報告】



全国からご参加いただき
ありがとうございました



令和3年3月9日 清掃の仕事大研究
令和3年3月11日 厨房の仕事大研究

今年度の「仕事の魅力発見フェス」はリモートでの開催となりました。昨年は大きな会場に集まり体験会を行いました。画面上で「見て・聞いて」参加する内容にしました。コロナ禍だからこそ出来ることを考え、新たなチャレンジとなりました。同じ職業名の職種でも【働く場所】に焦点を当ててみると、働き方や業務内容に違いがあります。職業名だけを聞いた時に、第一印象から「できないかも」と感じることもあるかも知れません。しかし、どの職業でも【働く場所】の比較をすることで、職業選択の広がりにつながる可能性を感じていただきたいと考え企画しました。リモートの開催だからこそ、十勝管内のみならず、道内各地そして全国各地から多くの皆さんにご参加いただきました。この場を借りてお礼申し上げます。

清掃の仕事大研究

オフィスでの清掃と介護施設での清掃を比較しました

株式会社オカモトホールディングス



代表秘書・総務マネージャーの白川さん、総務部の藤田さんに発表いただきました。社員の方が出勤する前の8時からスタートする清掃チームは障がいのある方4名が活躍している職場です。

社会福祉法人音更町柏寿協会

法人本部事務局局長の安達さん、総務課の野澤さん、管理課の畠さんに発表いただきました。4施設からなる柏寿協会は、4名の方が適性に合った業務と場所を検討しながら配置され、皆さん役割と責任をもって働かれています。



<オフィスでの清掃>

目的：社員が気持ちよく働けるため、お客様に良い印象を持っていただくための環境整備

玄関やトイレなど毎日決められた箇所の清掃に加えて、会議室の使用予定に合わせて掃除をするなど、一週間のプログラムに合わせスケジュールが組まれています。

蛍光灯の取り替えやイスのガタ付きの修理など、清掃中に気が付いたところの整備も行います。

お客様がいらしたときには手を止めて挨拶をすることが必要です。

<介護施設での清掃>

目的：利用者さんに快適に過ごしていただく

ホールや喫茶コーナーなど決められた箇所を毎日繰り返し清掃します。

洗濯物を畳んだり配膳業務を行ったり、介護施設ならではの様々な作業を行います。



<清掃業務に向いている人として>

健康で体力があること、清潔にするという感覚があること、黙々と物事をやりとげること、などが上げられました。

プロジェクトからのメッセージ

企業は清掃に力を入れています。きれいな会社はお客様も気持ちよく、人が集まるようになるからです。たかが清掃ではなく、会社の第一印象に関わる仕事のため、とても重要な役割を担っていると考えてください。



「清掃の仕事大研究」比較

	環境	日々の連絡	清掃内容	ポイント
オカモトホールディングス(社屋清掃)	社員が多く働いている	清掃チームで業務連絡を行う	1週間でプログラムが組まれている	お客様への対応(挨拶)
音更町柏寿協会(介護施設)	施設の利用者さんが多くいる	介助補助員が多くいるため、連絡はノートで申し送る	毎日同じところを繰り返す	利用者さんへの安全管理

清掃で共通しているポイント・・・健康であること・朝早く起きられること・体力があること

厨房の仕事大研究

病院の厨房とレストランの厨房を比較しました

社会医療法人博愛会 開西病院



診療技術部栄養科の佐々木さん、同じく厨房勤務の沼田さんに発表いただきました。開西病院では今回資料で登場いただいた方3名の方以外にも障がい者雇用で活躍されている方が数名います。

びっくりドンキー 柏林台店



店長の大田さん、厨房業務の酒井さんに発表いただきました。勤務して10年を超える酒井さんをはじめ、現在4名の方がお勤めされています。長時間営業している店舗のため、ライフスタイルに合わせたシフト勤務をして活躍されています。

<病院の厨房>

目的：患者さんの朝昼夜の食事を作る（病院食）

病院食のため、患者さんの状態に合わせての食材の切り方などの決まりがあります。メニューが決まっているため作業工程の見通しが立ちやすいのが特徴です。配膳・下膳に合わせた一日の業務の流れが明確になっています。

<レストランの厨房>

目的：来店されたお客様に向けて食事を作る

注文に応じて調理をするため、その都度メニューが変わります。
ランチタイム・ディナータイムには忙しさが増すことで、臨機応変に行動することも必要です。



「厨房の仕事大研究」比較

	制服	作業内容	環境	ポイント
開西病院 (栄養科厨房)	白衣	時間帯は一定しているが、毎日メニューが変わる(使うお皿も変わる)	1日の流れが決まっているので、比較的静か	スケジュールが明確
びっくりドンキー (レストラン厨房)	制服	注文が入ると作業が開始する お客様の数により忙しさが変わる	注文のやり取りや声掛けなど、スタッフ間の声掛けが多い	注文を受けて厨房が動き出すため活気がある

厨房で共通しているポイント・・・衛生面の管理ができること(清潔感、手洗い、検便など)

<厨房に向いている人として>

食材を扱う仕事だからこそ、自身の衛生面の管理が出来ること（清潔感・手洗いなど）が上げられました。

プロジェクトからのメッセージ

大切なのは業務と環境のマッチングです。就職するときだけでなく働いてからも、皆さんの業務に寄り添いながら企業内でのマッチングを続けることが必要だと感じています。そのためには、上司の指示を待つばかりではなく、皆さんにも発信をしてもらう必要があります。困ったときに頼れる場所や相談できる人がいることが大切だと感じています。



雇用促進・就労定着プロジェクト

では、自社の障がい者雇用の充実のみならず、地域の就労支援の人材育成や企業の人材確保の視点を持ち、幅広く皆さんへの発信を行っています。

そのような中、今年度は活動の自粛が続き、「求職者の就労へのモチベーションが下がっている」と、「在職者の中にも気持ちの落ち込みが見られる」などの声が上がってきている状況です。当センターとしては、このような事態においても地域の就労支援の火種を絶やさないよう、昨年ご好評頂いた企業の魅力発見フェスだけは何とか実施したいと考え、今回のリモートバージョンでの開催に至りました。

参加する「求職者へは気持ちの高まり」を、「在職者には役割と達成感」を感じていただくために、プロジェクトが中心となって準備を進めてまいりました。「撮影」や「動画の作成」の準備の過程においては、雇用されている障がいのある方が積極的にご協力頂き、参加企業においても、障がい者雇用と直接関わりの薄い複数の部署が取り組みに加わって頂くなど、昨年とは違う「社内の理解促進につながった事が、今年の「フェス」の大きな効果だったと感じています。

十勝管内における地域課題としては、研修に参加したくても移動距離が長い・時間が取れないなどで参加が難しいことや、実習をしたくても受け入れ企業が少ない状況があります。今回テーマである「清掃の仕事大研究」「厨房の仕事大研究」は映像資料として、今後DVDでの貸し出しを行います。

残念ながら参加できなかった方、もう一度見たい方、雇用についてご検討頂いている企業の皆様等、興味・関心を持っていらっしゃる方々は是非当センターへお声掛けください。

今年度の企業プロジェクトの活動はこれで終了となります。来年度も、地域課題や皆さんからのニーズにお応えすべく、様々な研修を企画して参ります。皆様のご参加をお待ちしております。