

株式会社サンユウの魅力

サンユウは創立50周年を迎えました。
働いている社員の満足度が高い、サンユウの魅力をご紹介します。

Point
01

チームワークを大切にしています

給食作りで最も大事なことの1つはチームワーク。良いチームワーク無くして、おいしい給食は作れないと考えています。職場では、コミュニケーションを大切に、たくさんの栄養士・調理師がおいしい給食作りのためにがんばっています。もちろん、本社との連携も。何か困ったことがあったら、本社でサポートする体制も整っています。

Point
02

充実した研修制度

新入社員研修、学校・保育園などの事業部ごとの研修、責任者研修など、多くの研修が定期的に行われています。講習および実習により、安全や衛生に関する知識を広げ、業務を的確・安全に行えるようなスキルを身につけていくことができます。研修では他の配属先のスタッフとも交流できるので、良い所を共有したり、問題点を話し合うなど意見交換の場としても役立っています。

Point
03

働きやすい環境づくりに取り組んでいます

サンユウでは、働きやすい環境づくりに取り組んでいます。それが表れているのが高い産休・育休の取得率。この5年間で多くの人が産休・育休を取得しています。その人数は全女性社員の7分の1にあたります。9割を超える人が育児休暇から復帰して、子育てと仕事を両立しながら、勤務を続けています。

Point
04

若手社員が活躍しています

保育園で勤務している社員の平均年齢は34歳。責任者・副責任者の3人に1人は20代です。新卒で入社してから数年のうちに責任者になる人もたくさんいて、事業所内の社員・パートをけん引して活躍しています。そして、それぞれの事業所であとに続く多くの若手社員が育っています。

sanyu

会社概要

| | | |
|-------|---|---|
| 社名 | 株式会社サンユウ SANYU CO.,LTD. |  |
| 本社住所 | 〒254-0806 神奈川県平塚市夕陽ヶ丘3番23号 |  |
| 従業員数 | 927名(うち正社員356名、パート571名) 管理栄養士及び栄養士 162名 調理師 332名 | |
| URL | http://www.sanyu-fs.co.jp/ | |
| 代表取締役 | 三澤 一重(みさわ かずしげ) | |
| 設立 | 1967年(昭和42年)12月19日 | |
| 資本金 | 50,000,000円 | |
| 事業内容 | 1. 学校、校外施設の給食および物販の受託運営 2. 保育園、幼稚園等の給食および用務業務の受託運営 3. 事業所(官公庁、企業、研修施設、寮)の給食および管理業務の受託運営 4. 老人保健施設、特別養護老人ホーム、デイサービス等の給食および配食サービス 5. 身体障害者療護施設、知的障害者授産施設、知的障害者更生施設等の給食の受託運営 6. 病院の患者食および職員食の受託運営 7. レストランの運営 8. 既存契約先での折詰、弁当及び飲料の販売 9. 厨房設備、什器備品等の設計および提案 10. 食育コンサルティング 11. 1~10に付帯する一切の業務 | |

社員募集要項

| | |
|------|--|
| 仕事内容 | 学校・保育園での調理業務他 |
| 募集職種 | 各事業所における調理業務および栄養士業務 |
| 資格 | 短大卒、専門学校卒以上(栄養士免許又は管理栄養士免許) ※調理師免許取得見込者も同時募集 |
| 勤務地 | 東京都、神奈川県 他(100事業所以上あり) |
| 就業時間 | 8:00~17:00(実働8H) ※勤務地により多少異なります |
| 待遇 | 給与、賞与・昇給は会社規定による |
| 諸手当 | 役付手当、各種資格手当、通勤費全額支給 |
| 休日休暇 | 会社規定による(年次有給休暇、慶弔休暇、育児休暇、介護休暇等) |
| 福利厚生 | 各種社会保険(健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険) |

新入社員
研修計画を
WEBで公開中!

お問合せ先

株式会社サンユウ
TEL.0463-23-2616

【採用窓口：人事部】

サンユウ 給食
<http://www.sanyu-fs.co.jp/recruit/>

Search



株式会社サンユウ
Recruit Information



サンユーとは

サンユーは、昭和42年(1967年)に私の父が初代社長として創業以来、主に学校や保育園、企業の社員食堂や福祉施設で給食を提供させていただいています。現在では、神奈川県、東京都、静岡県、埼玉県の1都4県を営業エリアとしており、神奈川県内では公立学校給食、公立保育園給食ともに受託実績No.1となっています。

SAFETY & HEALTHY

わたしたちの経営方針は、「SAFETY(安心・安全) & HEALTHY(健康)」です。発育・食育・健康増進といった、あらゆる年齢のお客様の、さまざまな喫食ニーズにきめ細かく対応し、安全で愛情のこもった食事を通じて、お客様に安心・安全・健康・美味しさ・楽しさを提供できることがわたしたちの幸せです。

ようこそ、サンユーファミリーへ

創立50周年を機に、「サンユーファミリー」を新たなコンセプトにしました。サンユーは、社員とパートスタッフを区別することはありません。また、ベテランと新人を差別することはありません。スタッフ一人ひとりが家族の一員、サンユーファミリーなのです。サンユーファミリーのチームワークで更なる50年に向かって共に成長していきましょう。皆さんに会える日を楽しみにしています。

代表取締役社長 三澤 一重

役員が語る「これからサンユーで働く人への想い」



取締役 人事部長 清水 稔

大事なのはチームワークそして、「何とかする」という強い気持ち

人それぞれ得手・不得手があるのはあたりまえです。得意な事には率先して力を発揮し、不得意な事はみんなで進んでフォローする、そんなチームワーク作りに取り組んでいます。チームの中でしっかり自分の責任を果たし、周囲への気配りを忘れずに作業する事。食べる子ども達の事を考え、「やさしい気持ち」で給食を作る事。そして、仕事に対しては「なんとかする」ではなく、「なんとかする」という強い気持ちで取り組んで欲しいと思います。

配属も通える範囲で

教育・研修についても力を入れています。新入社員研修としては、入社後研修の他にも月に1回の研修日を設けています。また、何かあった時にすぐに相談する事ができるような体制も整えています。配属も、適性や資質を見極めて家から通える範囲で行っていますので、新入社員には、不安に思う事なく社会人としての一歩をサンユーで踏み出して欲しいと思います。

求める人材

周囲とコミュニケーションをとりながらチームワークを形成できる人。そして、食に対して興味関心が高い人です。誰でも興味のある事や好きな事だと、どんどん知識を吸収して向上しているものです。そして、そこには仕事に対する創意工夫も生まれてきます。皆さんには、いずれ主任や副主任になって欲しいと考えています。我々も、全力をあげてサポートします。

温かく美味しいご飯で沢山の人を幸せに

当社は現在学校・保育園をメインに給食提供させていただいておりますが、子供達は私達が想像している以上に給食を食べることを楽しみにしています。どんな仕事でも誰かの役に立っていますが、日本の、ひいては世界の未来を担う子供達に日本の食文化を学んでもらい、お腹を満たし、喜びを与えるというこの仕事は、とても重要であると認識しています。そして、楽しみに待ってくださる人達のために料理を作るといのはとてもやりがいのあることです。是非、この大切な仕事にチャレンジしてみませんか。また、人生においては、働くことだけではなく私生活を充実させることも重要だと考えています。社員の皆様がワークライフバランスを取って幸せな生活ができるよう、会社としても支援して参ります。美味しいご飯で沢山の人を幸せにしましょう！皆様の入社をお待ちしております。



取締役 レミア 美花

本音対談

子供たちの「おいしかった!また作ってね!」の声に元気をもらっています。

現場で働くサンユーのスタッフに
仕事のことからプライベートのことまで本音を聞いた!



2013年入社

田口 佳恵 Yoshie Taguchi

2014年入社

見崎 萌子 Moeko Misaki

2016年入社

小島 俊太郎 Shuntaro Kojima

サンユーに入社したきっかけは?

田口:地元が平塚で身近に感じたのと、説明会で社員の教育にすこく力を入れていたのがサンユーだったので入社を決めました。

見崎:私は、子供と関われる仕事が良いなと思って、サンユーは保育園給食を多くやっているの、身近に子供たちを感じる事ができるのでいいなと思い決めました。

小島:サンユーにいる友人に勧められました。元々学校給食をやりたいと思って資格をとっていたので県内のシェアが大きい事は魅力でした。

実際に入社してみても

田口:職場の人たちが楽しそうで、良い雰囲気だなと思いました。第一印象はアットホーム・気さくな感じです。歳が離れていても和気あいあいとしている職場だと思います。

見崎:実際、保育園で仕事をしてみて、子供たちの「おいしかった!また作ってね!」の声に元気をもらっています。

小島:小学校だと1000食規模で作っているの、最初は釜の作業が体にききますね(笑)今は体力的にもだんだん慣れてきて1寮500食を作るので、きれいでできるとすごい面白いです。

見崎:学校だから量がね...保育園は多くても200食なので女性でも余裕かな。

休日の過ごし方

田口:旅行に行きます。夏休みはきちんととれる環境なので、上手く使って北海道や沖縄に行ってリフレッシュしています。

小島:だいたい自転車どこかに出かけます。夏休み

など長い休みには行き当たりばったりで、目的地だけ決めて疲れたら自転車ばらして電車に乗ります。温泉が好きなので、最近は箱根に行きました。横浜の自宅から、途中まで自転車で行って最後は電車という感じです。

田口・見崎:さすが!

見崎:私も旅行に行きますね。1年に2~3回かな。最近では京都に行って、去年の夏休みは沖縄に行きました。沖縄ではシュノーケルを体験しました。

普段自炊されてますか?

田口・見崎・小島:たまーに(笑)

見崎:仕事で作る量が多いので、家で量も多く作りすぎてしまう。キャベツ切ってよくみたら多すぎることがありますね。

小島:そうそう。あまる!

田口:料理は基本的に好きです。

小島:家で料理したくないときもありますけど、同世代の友達よりは栄養管理が出来ていると思う。

田口:私も。栄養管理はできてますね。

見崎:それはこの職種の人の特徴かも。



今後取り組みたいこと

小島:僕は栄養士の資格を持っているけど、調理師は持っていません。スキルアップのために調理師資格をとっておきたいです。

見崎:それはいいですね。

田口:サンユーには両方の資格を持っている人がたくさんいますよね。

小島:頑張ります。仕事をしながら勉強してます。

どんな仲間と働きたい?

小島:面白い人ですね。作っているときはみんな真剣であまり話せないのですが、ユーモアある人がいると楽しいと思います。働くなら楽しい方がいいですよ。

田口:笑顔が素敵で人を和ませる人ですね。まじめに黙々と必死に仕事をするより、人とコミュニケーションをとりながらニコニコ働いている人は園の外や先生など周りの人も気付いてくれるので、笑顔で仕事をしてくれる人と働きたいです。

見崎:一緒に働いて楽しくいられる人がいいですね。元気な人がいいです。大事です。

いい残したことはないですか?

小島:健康第一。人を健康にする為に働くのですが、結局は自分が健康じゃなきゃダメです。

先輩社員の1日

- 7:30 出社・健康チェック・身支度・手洗い・材料受入れ・調理準備
- 8:30 食材の下処理 野菜のカットなど
- 9:00 朝礼 朝おやつ準備・配膳
- 10:00 離乳食・乳幼児食の調理 食器セット・果物のカット
- 11:00 盛りつけ・配膳
- 11:30 保育室を巡回 子どもの様子をチェック
- 12:10 お昼休憩
- 13:10 食器洗浄・後片付け
- 14:00 午後おやつ準備・配膳
- 15:30 翌日の準備・打合せ・帳票記入
- 16:30 退社

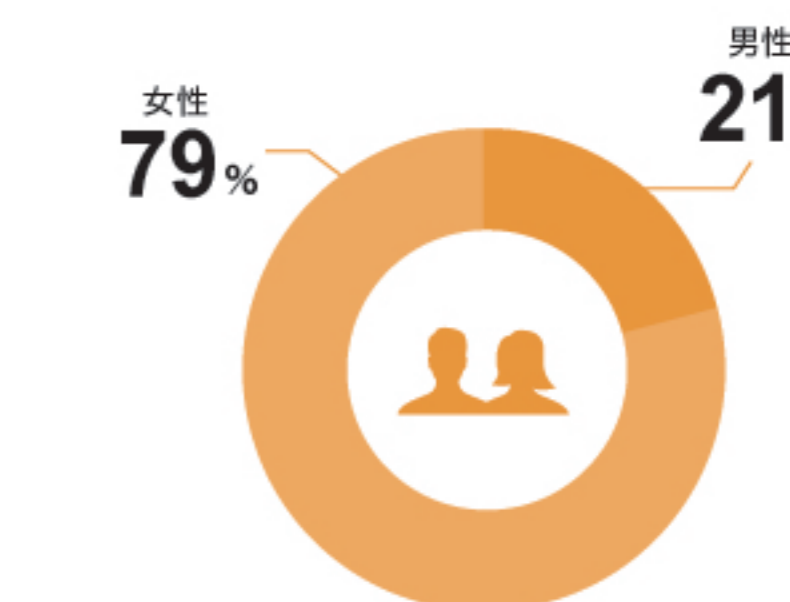


サンユーの社員を知る

数字とグラフでわかる、サンユーのリアルをご覧ください。

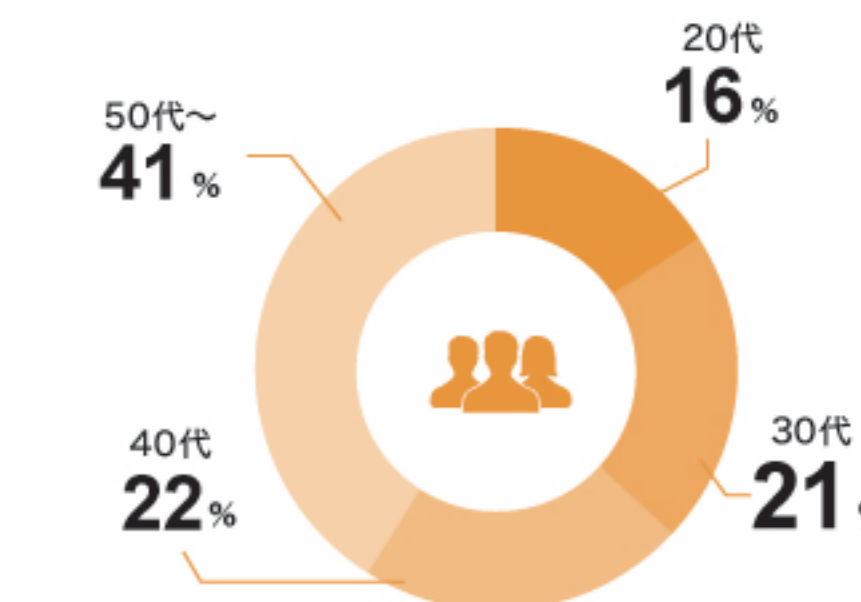


男女比



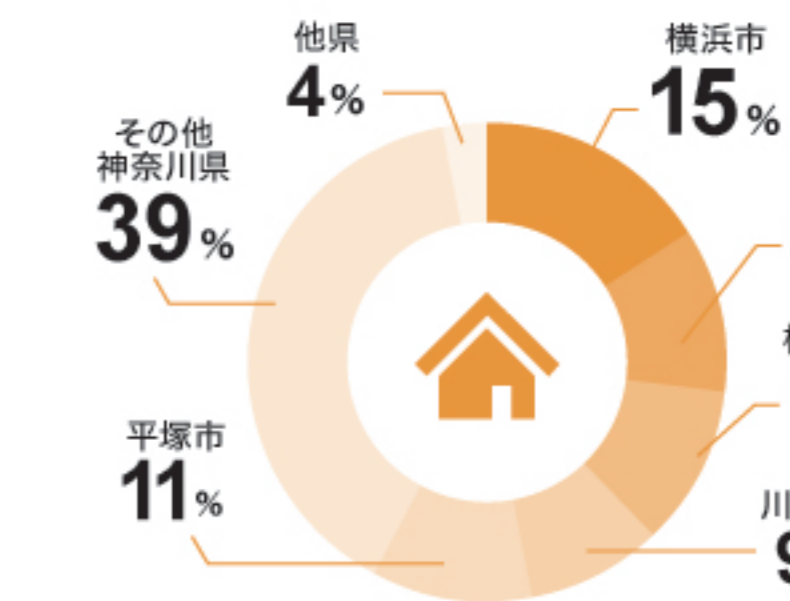
女性が多いですが、男女問わず活躍できる環境が整っています。

年齢構成比



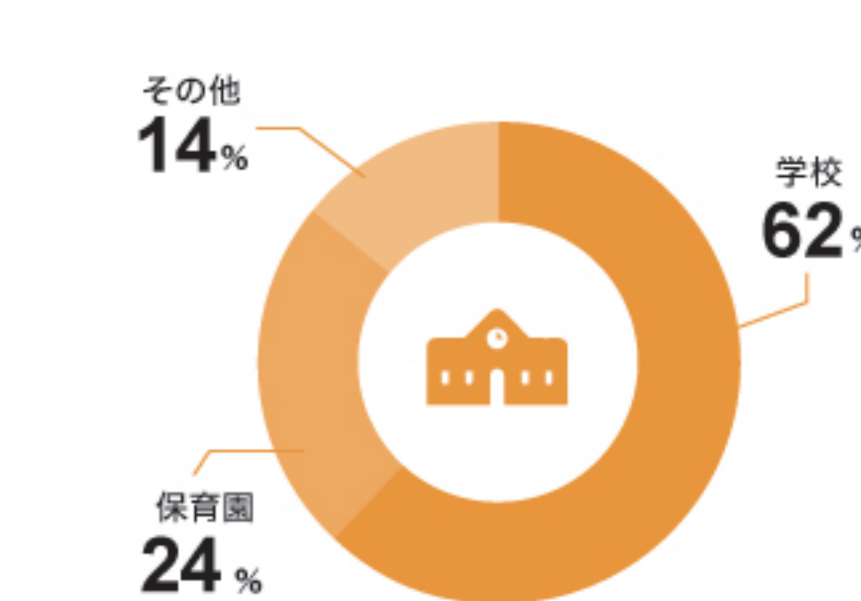
各世代がバランスよく在籍しています。色々な世代と交わる事で、知識・経験がさらに豊かなものに。

居住地



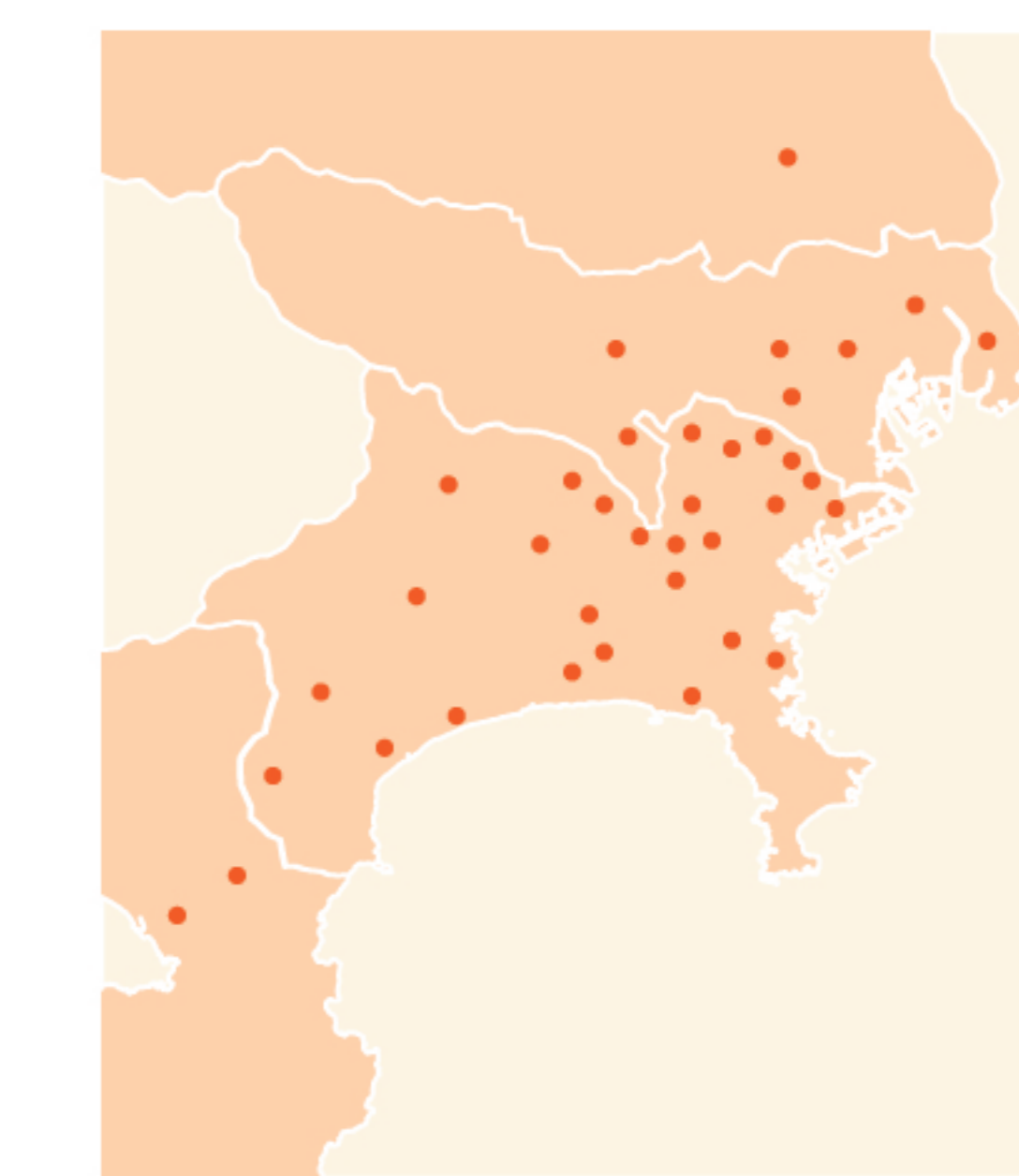
配属先は、自宅から通える範囲で。サンユーは、職住接近をめざしています。

職場別社員比



学校・保育園は年々事業所数を増やしています。配属先は、希望と適性を勘案しつつ決めていきます。

職場拠点マップ



- 東京都**
 - 新宿区
 - 世田谷区
 - 杉並区
 - 荒川区
 - 江戸川区
 - 町田市
 - 国立市
 - 他
- 神奈川県**
 - 横浜市金沢区
 - 横浜市港北区
 - 横浜市港南区
 - 横浜市旭区
 - 横浜市緑区
 - 横浜市瀬谷区
 - 横浜市泉区
 - 川崎市川崎区
 - 川崎市幸区
 - 川崎市中区
 - 川崎市高津区
 - 川崎市宮前区
 - 川崎市麻生区
 - 相模原市緑区
 - 相模原市中央区
 - 相模原市南区
 - 伊勢原市
 - 平塚市
 - 鎌倉市
 - 小田原市
 - 秦野市
 - 厚木市
 - 大和市
 - 南足柄市
 - 高座郡寒川町
 - 中部二宮町
 - 足柄下郡箱根町
- 埼玉県**
 - さいたま市大宮区
- 静岡県**
 - 駿東郡清水町
 - 田方郡函南町