

株式会社ジャスタウェイ

会社概要

当社は、2013年2月に厨房運営業務および厨房設計業務、食品衛生業務の各コンサルティングを主業務として設立いたしました。現在、総合病院・高齢者施設・学校給食センター等のお客さまを中心に、各種コンサルティング業務を行っています。また、各種団体での講演や食品衛生に関する研修会、スチームコンベクションオープンや調理用ミキサーを使用した調理講習等を実施しています。

主要業務紹介

当社では、厨房業務の運営計画から従業員教育までをトータルにサポートしています。また、各種セミナーや研修会・調理講習会の企画・運営を実施しています。

【コンサルタント業務】

- ◆基本計画
- ◆実施計画
- ◆収支計画
- ◆運営計画（厨房機器稼働計画・人員配置計画）
- ◆厨房設計（基本設計・実施設計）
- ◆備品調達計画
- ◆衛生管理計画（HACCPプラン構築）
- ◆従業員教育（衛生関係）

業務の実施にあたっては、エンドユーザーさまと一体となり、建築設計事務所さまや厨房メーカーさま等との打合せや仕様決定に深く関わった業務を展開しています。

【セミナー・研修業務】

- ◆栄養士向け厨房設計セミナー

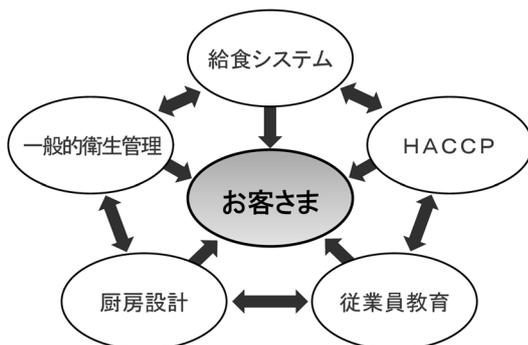


図1 業務サポート体制



写真1 業務検討ミーティング

- ◆調理スタッフ向け衛生管理研修
- ◆スチームコンベクションオープン調理講習
- ◆調理ミキサーを使用した嚙下食セミナー 等

一言 PR

当社は、厨房業務の運営計画から厨房設計、衛生管理、従業員教育までをトータルに行っております。業務にあたっては、エンドユーザーさまの視点で計画・構築・準備等のサポートを行っております。栄養士さまや調理師さまの多くは、厨房計画の策定に不慣れなケースが多く、計画通りに進捗しない場合が見受けられます。そのようなケースにおいては、エンドユーザーさまの業務が円滑に遂行できるよう、各種サポートを行っております。

また、各種セミナー等の講師や企画・運営も行っておりますので、お気軽にご相談ください。



写真2 厨房設計セミナー

連絡先

株式会社 ジャスタウェイ
〒690-0044 島根県松江市浜乃木6丁目14-1
TEL：0852-67-5601（FAX 兼用）
E-mail：justaway@aqua.plala.or.jp