

Corporate Guide



株式会社アスモフードサービス

企業情報

見れば分かる箇所は基本的には説明しない。(企業名や役員名など)但し、先方が興味を持っていたり、話題をふくらませる事が可能であれば説明することも可。

会社概要

企業名	株式会社アスモフードサービス (英語表記 ASMOFOODSERVICE CORPORATION)
設立	2013 年 (平成 25 年) 4 月 1 日
資本金	1,000 万円
代表者	代表取締役社長 長井 純
役員	取締役 藤田 純 取締役 岡田 英樹 監査役 大西 恭幸
事業内容	・コントラクトフード事業の全国展開 全国で 250 ヶ所以上 (30,000 食以上) の施設給食を展開 お客様のニーズにあわせてお食事の提供 送っていただくための食事の提供
従業員数	正社員 472 名 パート 871 名 計 1,343 名 (平成 25 年 4 月 1 日現在)
関連会社	＊株式会社アスモ (東京証券取引所市場 第二部上場・証券コード 2654) 関連子会社の管理・経営指導を行っています。 ＊株式会社アスモトレーディング

関連会社

(株) アスモ

当社の親会社になり、東証 2 部に上場している会社になる。

当社と同じく、(株) アスモの関連子会社として

アメリカやメキシコなどから食肉の輸入を行っている

(株) アスモトレーディング、

関東、関西を中心に訪問介護を行っている (株) アスモ介護サービス、

香港で 10 店舗以上の外食展開を行っているオックスホンコン、

ご高齢者様や一般企業の財産等の

信託業務を行っているサーバントラスト信託 (株)、

少額で短期の保険を扱うアスモ少額短期保険 (株) がある。

URL

株式会社アスモフードサービス オフィシャルサイト
<http://www.asmo-foodservice.co.jp/>

企業情報

経営理念

食文化への貢献

お客様第一主義の徹底

積極經營

※基本的に給食に関わる部分を説明する。

活力ある企業風土の育成

会社沿革

- | | |
|----------|--|
| 1975年04月 | 食肉販売を目的として、信和商事株式会社を資本金 200 万円で設立 |
| 1983年06月 | 営業体制強化のため、大阪市住之江区に営業本部設置 |
| 1985年07月 | 1975 年に食肉販売を目的として会社を設立。 |
| 1989年07月 | 会社の規模拡大に伴い、外食やホテル事業を行っていた。 |
| 1990年07月 | 給食事業は 2008 年 11 月に(株) PB の給食部門と |
| 1990年11月 | 合併することにより開始。 |
| 1991年02月 | (株) PB は 2004 年より給食事業を行っているので |
| 1992年10月 | 約 10 年間の実績がある。 |
| 1997年03月 | 2013 年 4 月に(株)アスモからの分社化により |
| 1998年10月 | (株)アスモフードサービスを設立。 |
| 2000年08月 | 大阪証券取引所市場第二部上場、資本金を 3 億 6,452 万円に増資 |
| 2000年10月 | 本社 1 階の冷蔵・冷凍庫を改装し、セントラルキッチンを導入 |
| 2004年04月 | メキシコから本格的に冷蔵牛肉の輸入を開始 |
| 2006年08月 | 株式会社オックスと合併し、社名を「シンワオックス株式会社」に改称 |
| 2006年10月 | 資本金を 12 億 4,852 万円に増資 |
| 2008年04月 | 資本金を 19 億 6,819 万円に増資 |
| 2008年06月 | 資本金を 23 億 2,327 万円に増資 |
| 2008年11月 | 株式会社 Persons Bridge を分割会社とする吸収分割により、給食事業を承継 |
| 2010年06月 | 介護福祉施設の入居斡旋業務を新たな事業として開始 |
| 2010年06月 | 外食・ホテル事業を分割し、堂島ホテル株式会社を設立 |
| 2010年12月 | 堂島ホテル株式会社を売却 |
| 2012年07月 | 社名を「株式会社アスモ」に改称 |
| 2012年07月 | 100% 出資子会社「株式会社アスモ介護サービス」設立 |
| 2012年12月 | サーバントラスト信託株式会社を買収、子会社化 |
| 2013年04月 | 「株式会社アスモ」を分割会社とし、新設分割により、
卸売事業を「株式会社アスモトレーディング」、
給食事業を「株式会社アスモフードサービス」に分社化 |

企業情報

本社 / 営業所

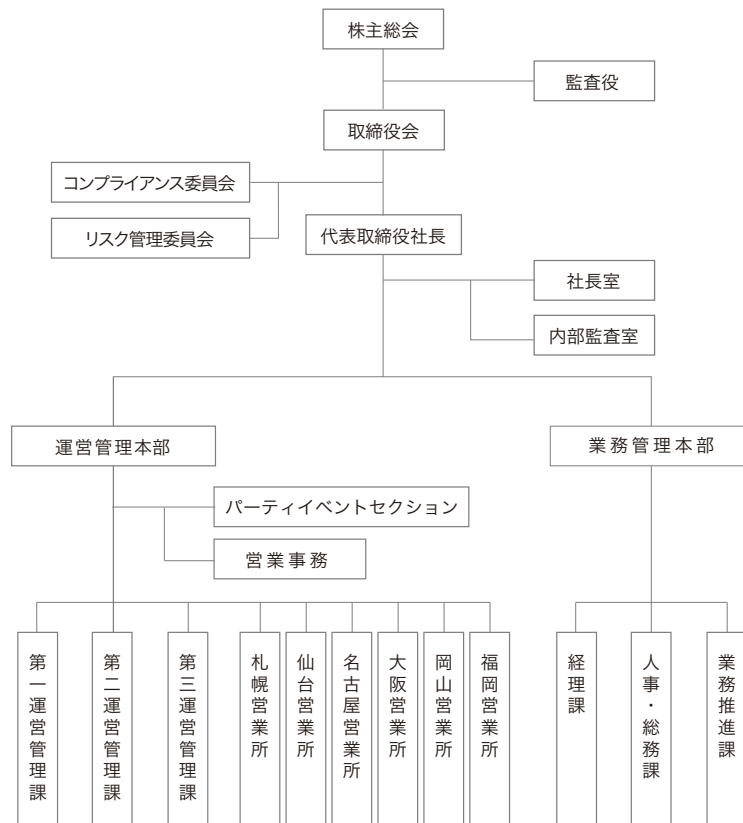
- 本社 東京都新宿区西新宿 新宿区西新宿1-1-1 新宿区庁舎25階
- 営業所
- 札幌営業所 北海道札幌市中央区大通西1丁目3番12号 錦興産大通ビル502号室
 - 仙台営業所 宮城県仙台市青葉区本町一丁目1番1号 三井生命仙台北町ビル（アジュール仙台）12階
 - 名古屋営業所 愛知県名古屋市西区牛島町2番5号 TOMITA BLD.(トミタビル)2階
 - 大阪営業所 大阪市北区曽根崎一丁目2番9号 梅新ファーストビル3階
 - 岡山営業所 岡山市北区下石井一丁目1番1号 アーバンオフィスビル7階
 - 福岡営業所 福岡市博多区博多駅中央街 8番27号 第16 岡部ビル 703 号

■ 本社は東京の新宿に構えている。

■ 札幌、仙台、名古屋、大阪、岡山、福岡に営業所をおき、全国展開を行っている。

■ ※様々な地域の様々な要望を伺っていることを感じてもらう。

組織図



4ページ目以降はその後ご説明させて頂く
給食サービス概要と重複するので割愛する。

管理体制

安全で安心な食事を提供するために

万全の管理体制で取り組んでおります。

一度区切り、
「ここまででご質問はありませんでしょうか」
と伺う。

運営管理

各エリアにエリアマネージャーを配置し、従業員の教育からお客様へのアフターフォローまで管理

■エリアマネージャーがお客様のもとへ定期的に伺い、ご相談やご要望などの問題解決に対して給食サービスのプロとして専門的な立場から応じさせていただきます。
すばやに対応と、きめの細かい心配りでお客様に合わせた食事を提供し、より高い満足度の追及を目指しております。

■毎日の食事提供においても、各施設に管理栄養士・栄養士・調理師等を配置、また、エリアマネージャーが定期的に現場へ行き、密接なコミュニケーションを図りながら運営しております。



衛生管理

安全で安心な食事を提供するために、徹底した衛生管理を行っております。



■HACCP理論に基づいた独自の衛生マニュアルを作成し導入、万全な衛生管理を実施しております。

■本部より専門知識をもったエリアマネージャーが定期的に各施設を巡回することにより、衛生管理の指導・指示を行っております。

■また、専門検査監に依頼をし、定期定期に各施設を巡回することにより、衛生管理の改善や維持を行っております。



■定期的に、また最新の衛生講習会を行い、従業員への徹底した衛生教育・研修等を行っております。

■調理・保存などの各段階で、厳しくチェックする事により、食材の衛生管理を行い、安全で安心な食事を提供しております。



管理体制

人材管理

お客様の立場に立って考えることのできる人材を育成し、真心のこもったサービスの実現を目指しております。

①スペシャリストの育成

お客様に良質なフードサービスを提供するためには、それに携わる人材のスキルの向上を欠かすことはできません。

当社では毎日のミーティングをはじめ、定期的に行う研修など、独自の社員教育システムにより、技術の向上に努めております。

また、各現場でアイデア献立を作成したり、料理研究会を開催するなど、調理師・栄養士の育成にも力を入れ、味の追求と人材のレベルアップを図り、様々なご要望に応えられる体制づくりを目指しております。



②接客、マナー、モラルの徹底

アスモフードサービスでは、私共が提供するお食事を召しあがられるお客様お一人お一人にご満足を得ていただきたいと考えております。

常におもてなしの心を忘れず、笑顔でお客様をお迎えいたします。

なによりもまず「お客様に喜んでいただくこと」を第一に考え、そのために接客マナーやモラルの教育を強化徹底することにより、高いモチベーションを維持し、様々な施策を展開しながらサービスの向上に努めております。



■主な当社保有資格一覧

国家資格	協会認定	任用
管理栄養士	フードスペシャリスト	食品衛生責任者
栄養士	フードサイエンティスト	食品衛生管理者
調理師	フードコーディネータ	食品衛生監視員
製菓衛生師	給食サービス管理士	
	糖尿病療養指導士	
	患者給食受託責任者	
	学校給食受託管理士	
	ふぐ調理師	

サービス内容

アスモフードサービスでは食材にこだわり、お客様のニーズにあわせた、お食事を全国規模で提供しております。

私共アスモフードサービスでは全国規模で給食の委託業務を行っております。
現在は高齢者福祉施設給食を中心に、病院給食も行っております。また事業所給食、学校給食を含め、さまざまな分野でのお食事の提供を目指しております。
専門知識を持った担当者が細かい部分までご相談させていただきます。

高齢者福祉施設給食

全国で200ヶ所以上(毎日25,000食以上)の施設給食を展開し、四季、旬、味にこだわり、お客様一人一人のニーズに可能な限り対応させていただいております。
毎月全国の郷土料理、松花堂弁当やイベントを企画し、お客様にご満足いただけるよう努力しております。

病院・メディカル施設給食

入院している患者様に毎日楽しくお食事をしていただけるよう、最高の病院給食を日々探求しております。お食事を楽しんでいただきながら、いかに治療にお役に立てるのかを考え献立や調理に携わってまいります。

事業所施設給食

オフィス・工場・研修所・官公庁・寮などの食堂でのお食事の提供も積極的に行っていきます。
食堂という概念にとらわれることなく、常にお客様個々のご満足を考え、提供に携わってまいります。

学校給食

私共のご提供させていただく給食から、正しい食事の摂り方や、望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の形成、心身の健全育成を目標とし、世界に認められている日本食文化の伝承も考慮しております。



アスモフードサービスが提唱する、 給食サービスに不可欠な三大要素

私共は、給食にとって大切な三大要素を「安心・安全」「健康維持に必要な栄養」「食の楽しみ」と考えております。アスモフードサービスの給食サービスは、これらの要素を充実させることにより、お客様に確実に満足して頂くことを目指しております。

安心・安全をお届けしております。

美味しいものを安心して食べていただく為、厳格な衛生管理を行っております。調理の全工程のチェックはもちろん、調理器具や機器にいたるまで徹底した管理体制を敷いております。たとえば、1つの食材をお客様にご提供させていただくにあたり、国、産地、原産者はもとより、運搬・納品時の温度にいたるまで、徹底的に管理し、調理しております。

栄養バランスのいいメニューを提案いたします。

老人ホーム等のシルバー施設において、ご入居者一人一人の満足度にこだわり、徹底した個別管理の食事を提供しております。一人一人の嗜好や健康状態を把握し、それぞれのメニューの栄養情報と合わせ、アレルギー食はもとより、お客様の嗜好に極力沿った上で必要な栄養を摂っていただけるようなメニューを性別・年齢にあわせて提案いたします。

「食の喜び」を追求してまいります。

食事は毎日の活力を生み出す源ですから、美味しく楽しく召し上がっていただかなければなりません。四季折々の旬の食材を活かした豊富なメニューをはじめ、適切な温度管理による適時適温での提供、充実した行事食など、思いやりの心を大切にしたサービスによる「食の喜び」を追求してまいります。

和食の一例



洋食の一例



中華の一例



サービス内容

健康で楽しい生活を送っていただくため、
最高の食事を提供することがアスモフードサービスの使命です。

お客様の嗜好に合わせた食事

経験豊富なスタッフが、給食という概念に捕われず栄養バランスや色合いにも気を配り、献立を作成しております。ホーム食では、お客様の嗜好に合わせて提供させて頂くために、朝食や昼食をセレクト形式対応し、数多くのメニューをとりそろえております。また、お客様に家庭的で心温まるお食事を楽しんで頂けるよう、努力しております。

お客様の状態に合わせた食事

シルバー施設においては、入居者様の個人管理を行い、介護食を治療食の側面から、サービスを行っており、専門教育を受けた管理栄養士・栄養士スタッフが入居者様の状態にあわせたお食事を提供いたします。食べることで喜びを実感して頂き、より健康的なライフサポートを致します。

変化に富んだメニューと演出が楽しめる食事

施設での誕生会や記念日には、四季折々の変化に応じ、旬の食材を使用した季節感のある飽きのこないメニューをご提案いたします。年間行事には握り寿司の実演やバイキング料理など、様々な工夫をこらしたイベント食を提供し、普段とは違った美味しさを演出しております。お食事でも季節を感じて頂けるよう、健康・維持増進の為に心にも体にも優しいお食事をご提供致します。

朝食の一例



昼食の一例



夕食の一例



■各種行事提供メニュー（例）

1月	お正月	お節料理・お雑煮	7月	七夕	七夕そうめん
	鏡開き	お汁粉		土用の丑の日	鰻の蒲焼き
2月	節分	わかさぎの空揚げ・甘納豆	8月	夏祭り	屋台/焼そば・フランクフルト
3月	ひな祭り	菱寿司・甘酒	9月	十五夜	お月見ゼリー
4月	お花見	お花見弁当		敬老祝賀会	お祝い膳
5月	端午の節句	柏餅	10月	体育の日	運動会弁当
6月	梅雨	紫陽花ゼリー	11月	秋の味覚祭り	紅葉弁当
			12月	クリスマス	クリスマスバイキング
				大晦日	年越しそば

イベント食の一例

