

地域に根付き安全な食事提供 社員の自己啓発を重視

株式会社 ユニオンランチ
代表取締役社長

遊道義則氏



で15%。そのほか老人福祉施設向けの食事や在宅高齢者向けの配食などが10%となっています。さらに離乳食も手掛けており、「0歳から100歳まで」をキャッチコピーに事業展開しています。

経営の基本方針は。

地域ナンバー・ワンの弁当屋を目指し、健康に良い食事の提供を通じて社会貢献することです。社員の成長を貴び、重んじる経営を心がけています。事業展開は地域に根付いた商売が大切だと考えているので、儲けるためにエリアを絞るとか、逆に量を増やすために県外にも拡げるつもりはありません。一人でも多くの地元の方に安心して食していただくことが使命と考えています。

「家庭の味」と言われていますが、メニューも多く、どのように工夫されていますか。

メニューは一般家庭での奥様のレパートリーよりも多いのですが、かつては「飽きた」と言われることもありました。食材や味の問題ではなく、弁当箱に毎日同じように入ってくるためですね。愛情を込めるかどうか、調理の心構えで出来具合が違ってくると思っています。私も毎日弁当を食べてチェックしていますが、「今日は何かおかしいな」と感じたときは、盛り付けの担当者が1人足りなかったとか、何かある。味もしょっぱかったり薄かったりするときは、分量を量っているのに注意力が問題だったりする。弁当箱も以前、黒と赤2色だったものから定期的に変更し、見た目でも飽きられないようにしています。

品質管理についての指導は。

衛生や安全に関するマニュアルもありますが、入社時に食品衛生管理と安全管理について受講した

上で、随時、栄養士が各現場担当に衛生面の指導をしています。現場ではサラダ室、調理室、盛り付け室など部屋ごとに衛生管理の担当者がいて、それを製造部門の責任者が確認し、さらに栄養士がチェックするという体制です。現在、管理栄養士が1人、栄養士が2人います。

—見える化実践—

社員研修やクレーム対応はどのようにされていますか。

社員研修で「仕事においては目標を持って達成していこう。そしてその目標の向こうには人生の目的を持たなくてはいけない」という自己啓発を繰り返しやっています。会議室に啓発のキャッチコピーを張っています。廊下にはお客さんの声を掲示し、とにかく見えるようにしています。

以前は、営業担当が受けたクレームを製造の責任者に伝えて、対策を講じるという具合でしたが、調理、盛り付け、配達、責任者もそうでない人も「こんな意見があった」ということを認知させる必要があると思って始めました。お褒めの言葉も書くように勧めているのですが、なかなか書きませんね（笑）。配達員もマナーや弁当の置き方、車の運転など定期的に研修しています。「自分がされて気持ちの良いことは、人にしろ」

略歴

1965(昭和40)年10月生まれ。富山市出身。富山高校、関西学院大経済学部卒業、給食のグリーンハウス、日配給食弁当の光グループ勤務を経て1992年ユニオンランチ入社。1997年取締役、2002年2月から代表取締役社長。

と言っています。

早くから福祉向けに食事を提供されています。

介護関係を始めて8年になります。老人福祉施設の中でもデイサービスやグループホームなど、比較的規模の小さな施設に食事を届けています。当初は普通の食事を出していたのですが、最近は刻み食やミキサー食など大変手間がかかる上、糖尿病、腎臓病といった治療食もお願いされること増えてきました。盛り付けには3人がかりで3時間かけています。またカロリー、塩分、糖質など、栄養士が判断してメニューを立てなければいけないので、正直なところ採算が合いません。

もう一つ富山市と高岡市で一人暮らしの高齢者などに弁当を配達しています。行政サービスの一環で、食事を提供すると共に安否確認も行っています。数が少ない上に1軒に1食と効率が悪い。これまでは商売というより社会貢献だと思ってやってきましたが、最近になって需要が増えてきました。**全国ネットの大手が進出してきましたが対策は。**

大手の進出は、家庭向け弁当が広く認知されるという意味で、むしろチャンスだと思っています。その上で、大手のサービスは基本的に月曜から金曜まで、県外で調理された物をチルドで運んでくる

のですが、当社は富山で作ったものを毎日届ける仕組みができており、今後、地元密着で積極的に伸ばしていきたいと思っています。

—安心安全の弁当業界に—

今後の課題を教えてください。

昭和の頃、弁当業界は適正な競争が行われていましたが、平成に入ってから、輸入食材の増加もあり、どこも少しでもシェアを獲得しようと値下げに歯止めがかからなくなりました。事業所向け弁当は現在1食あたり平均382円。ほとんどのお客様は「安い」と認識していただいているのですが、やはり「もっと安い弁当を」という方がいらっしゃるのも事実です。

しかし価格はお客様からの評価の一つであるはずで、現在の状況は弁当業界に対する信頼性が低下していることの表れではないかと感じるのです。「毎日安全な食事をお届けする」という弁当屋本来の役目をしっかり果たすことこそが信頼の獲得に繋がるのであり、価格競争に頼らない、適正な競争ができる弁当業界に戻るよう他の弁当屋さんにも訴えていきたいと考えています。

会社概要

株式会社ユニオンランチ

設立：1980(昭和55)年5月
所在地：富山市向新庄町4-1-82
資本金：4,800万円
事業内容：日配給食弁当の製造販売、幼稚園児給食弁当の製造販売、社員食堂等の受託運営管理、富山市・高岡市介護配食サービス、老人福祉施設の食事提供受託業務
従業員数：180人(2013年5月現在)
売上高：7億8,000万円(2012年8月期)
事業所：富山営業所、高岡営業所、魚津営業所
関連会社：(株)ときわ
URL：<http://www.unionlunch.co.jp/>

企業向けの一般給食をはじめ福祉施設への食事提供など多方面へ展開されていますが、現在の業務内容を教えてください。

1980年に父が創業し、事業所向けの弁当屋としてスタートしました。「ユニオンランチ」という社名は、当時高校生、中学生だった姉と私が提案したもので、団結や融和というニュアンスから「幅広

い人々に受け入れられるように」と考えたものです。

富山市内で1日800食から始まった事業所向け弁当は、現在では西は氷見、砺波市から東は黒部市、入善町までの約900社に7,000食を提供しており、売り上げ全体の60%を占めています。次に、私立幼稚園向けの園児給食を1988年から開始し15%、社員食堂の運営

