



魅力発信レポート 2010年3月



万福は”みなさまにあいされ
よろこばれて・・・”をモットーに
給食関連事業を通して社会に
貢献します



ヒアリング担当： 中小企業診断士 北口祐規子

みなさまにあいされてよろこばれて・・・をモットーに給食関連事業を通じて社会に貢献します



< 目 次 >

はじめに

1. 当社のプロフィール

- (1) 会社概要
- (2) 沿革
- (3) 認証、表彰歴等

2. 当社の目指すもの

3. 事業概要と当社の強み

- 当社の主力商品とその魅力
- 魅力を生み出す背景(事業を支える本質的な強み)

4. 当社を取り巻く環境

- 当社を取り巻く業界や市場の動向

5. ビジネスモデルと当社のこだわり

- 一日の業務の流れと作業分担
- 業務の流れと作業環境
- 給食・弁当業界における独自性とこだわり

6. 価値創造ストーリー

- これまでの実績と将来ビジョン
- ビジョンを支える当社の価値創造
- 将来ビジョン実現のストーリー

7. 人材育成方針

中小企業魅力発信レポートとは
中小・小規模企業が必要な人材の確保等を行って行くために魅力ある企業情報を発信するレポートです。



はじめに



代表取締役
鳩山 誠志

私たち株式会社万福は、工場・会社向け給食弁当及び幼稚園給食事業を柱に、給食関連事業を通じて社会のニーズを捉え、常にみなさまにあいされよろこばれる会社運営を目指しています。

毎日、自社工場で約10,000食分を製造し、大阪市内およびその周辺の会社、工場、幼稚園、中学校の皆さまに給食弁当をお届けすることで、皆さまの健康と食の安全を守っています。



1. 当社のプロフィール

(1) 会社概要

- 商号 株式会社 万福
- 所在地 大阪市東住吉区杭全
7丁目1番6号
- 設立 昭和41年5月
- 資本金 1,000万円

- 代表取締役社長 鳩山 誠志

- 従業員数
正社員：32名(男性 24名 女性 8名)
パート：137名(男性 17名 女性 120名)
総数：169名
(大阪市の業務委嘱員68名を含む)
—平成22年1月現在—

- 保健所許可番号
大阪府指令東住吉 第285号

- 加入団体 東住吉食品衛生協会理事
東住吉保健衛生協会

- 設備施設 本社工場面積 430㎡
<自社所有>
第二工場面積 290㎡
<自社所有>
建築のべ面積 792㎡

(2) 沿革

- 昭和41年5月 大阪市生野区巽南にて、個人創業設立
- 昭和44年4月 委託、給食部門を設立
- 昭和46年7月 松原市に天美営業所を開設
- 昭和50年9月 資本金1,000万円にて、法人組織株式会社万福と改称
- 昭和54年7月 本社を東住吉区杭全7丁目1番6号に移転、同時に天美営業所を本社に吸収する
- 昭和57年10月 本社工場増築
- 昭和59年4月 仕入部門強化、(株)ジャパンサミットを設立
- 昭和63年2月 製造部門強化のため、大阪市東住吉区今川に弁当洗浄工場、(株)三栄社を設立
- 平成6年4月 委託給食事業部新設
- 平成15年8月 製造数増加のため、杭全7丁目に炊飯工場を新設
- 平成15年9月 健康の充実を図るため、幼稚園給食に発芽米を導入
- 平成16年9月 鳩山憲吉が取締役会長に、鳩山誠志が代表取締役に就任
- 平成18年3月 保育所給食事業開始
- 平成19年4月 新卒採用開始
- 平成20年9月 中学校昼食事業開始
- 平成21年3月 ISO9001:2008を取得



1. 当社のプロフィール

(3) 認証、表彰歴等

● 衛生表彰

● 食品衛生表彰

毎月、食品衛生検査、食品器具の拭き取り検査、社員の検便検査など、自社衛生管理を自主的に実施し続けており、大阪府、大阪市より高い評価をいただいています。

★大阪府知事賞……………3回(昭和61年, 平成3年, 14年)

★大阪市長10年表彰…1回(平成3年)

★大阪市長表彰……………21回(昭和57年～21年連続)



● 食品衛生協力機関

◇株式会社中央微生物検査書
(食品検査、細菌検査)

◇株式会社イカリ消毒
(害虫駆除、工場内 衛生管理)

◇東住吉保険センター
(衛生管理指導、従業員衛生講習)



● 平成21年3月 ISO9001:2008を取得

● 平成22年1月 経営革新計画承認

インターネットを活用した給食弁当販売が、「経済産業省の中小企業支援策」が実施する中小企業の新たな事業活動の促進に関する法律(新事業活動促進法)に基づく経営革新計画に承認されました。



2. 当社の目指すもの

会社の基本的な考え方を社員全員が理解し、同じ方向を目指しています

経営理念

万福は”みなさまにあいされよろこばれて・・・”をモットーに給食関連事業を通して社会に貢献します

経営ビジョン

1. 給食弁当業界のリーダーシップをとり、業界全体の地位向上と繁栄に向けた環境を作り出す。
2. 新営業拠点の進出及び幼稚園給食専用工場の新設
3. 業界最高水準の労働条件

事業指針5か条

1. 常に安全であること
2. 常に清潔であること
3. おいしさを追求し提供する喜びを感じる
4. お客様にとって心地よいサービスを提供すること
5. ”おもてなし”の心を忘れないこと



3. 事業概要と当社の強み

●当社の主力商品とその魅力

工場・会社向け 給食弁当提供

大阪市内エリアを中心に、約900の事業所に安価で栄養価の高い昼食をルート配送でお届けしています。配達エリア内であれば、いつでもお申込可能です。



幼稚園向け 給食事業

当社専任栄養士による献立メニューや、オリジナルの弁当箱で、「楽しさ」「おいしさ」はもちろんのこと、園児たちの安心安全な昼食をお届けしています。食育活動も行っています。



中学校向け 給食事業

大阪市内の中学校給食の指定業者として63校の中学生にお弁当をお届けしています。毎日のメニューはHPで紹介しています。



当社の魅力

発芽玄米
の使用

低農薬野菜など
安全な食材

オリジナル
弁当箱の企画制作
(幼稚園)

食育の
実施

確実な
ルート配送

クーリング保冷車による
配達

アレルギー
対応食

専任栄養士による
献立作成と公開

インターネットチャージ制など
積極的なIT活用

徹底した:
衛生管理

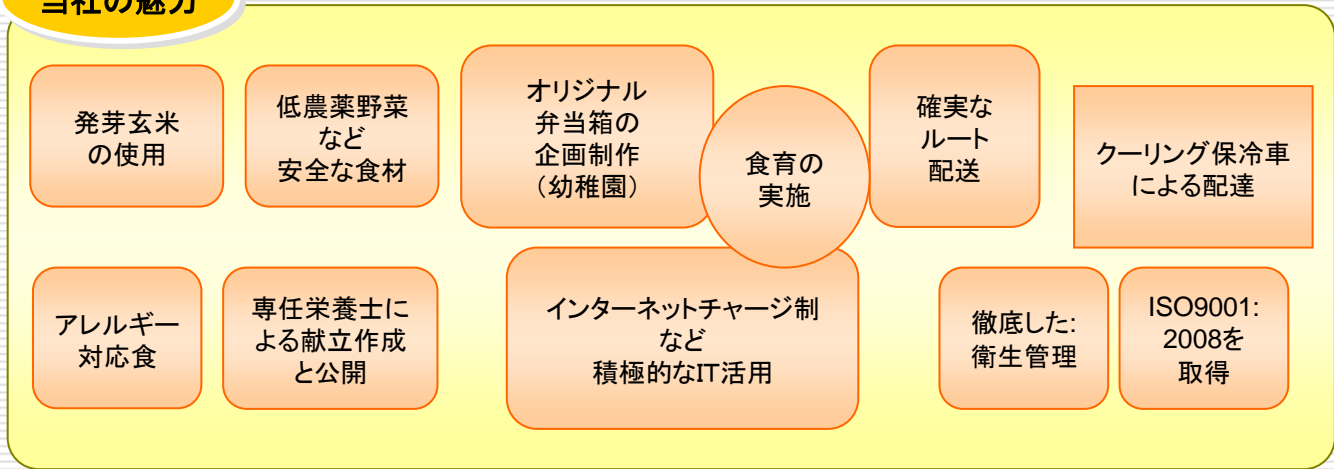
ISO9001:
2008を取得



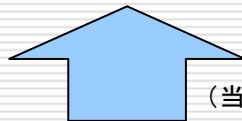
3. 事業概要と当社の強み

● 魅力を生み出す背景(事業を支える本質的な強み)

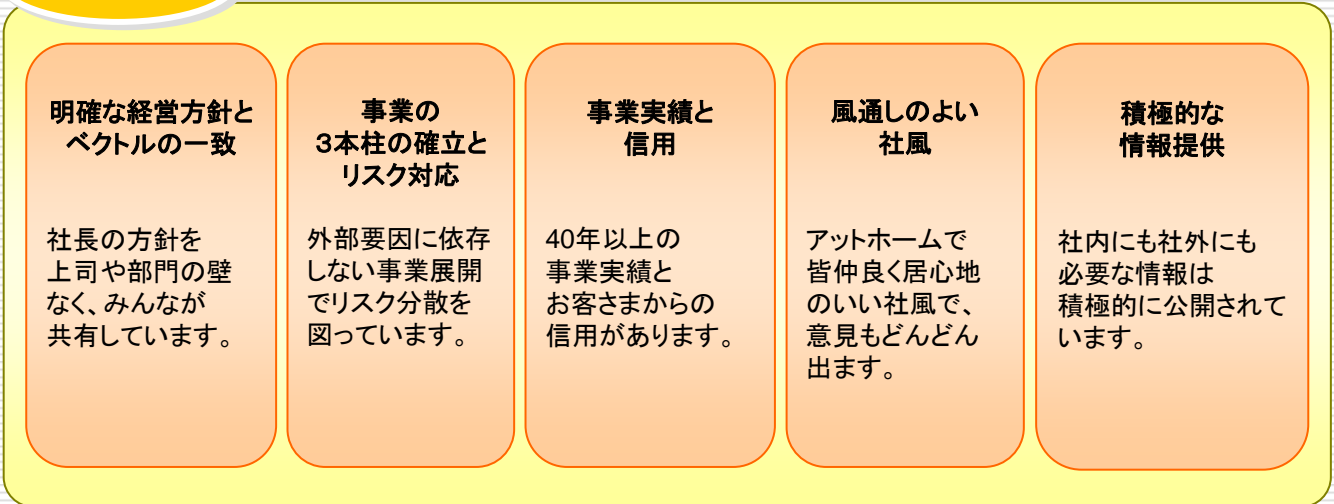
当社の魅力



本質的な強み



(当社の魅力を生み出す、本質的な強みを表しています)





4. 当社を取り巻く環境

● 当社を取り巻く業界や市場の動向

健康や安全に対する関心が高まっています

チャンス

リスク

大阪市内の中学校の
給食への取り組み

食の安全・安心への
関心の高まり

給食の外部
委託が増加

同業他社が
経営難で減少

メタボ等 健康への
関心の高まり

職場単位の注文の
減少

原材料の価格変動

アレルギー症の増加
アレルギー対応食の
ニーズが高まる

インフルエンザ・食中毒
など、集団感染の脅威

業界動向

- ・ 宅配、中食等は、小売参入により、競争が激化しています。
- ・ 給食業界は、平成20年からのメタボリック対策に注力しています。
- ・ 給食(学校、企業、病院・・・)は、外部委託が増えています。
- ・ セントラルキッチンや、運営システムにより、効率化を図る企業が業績を伸ばしています。
- ・ 弁当給食の需要は、年間約6,000億円の売上規模があります。

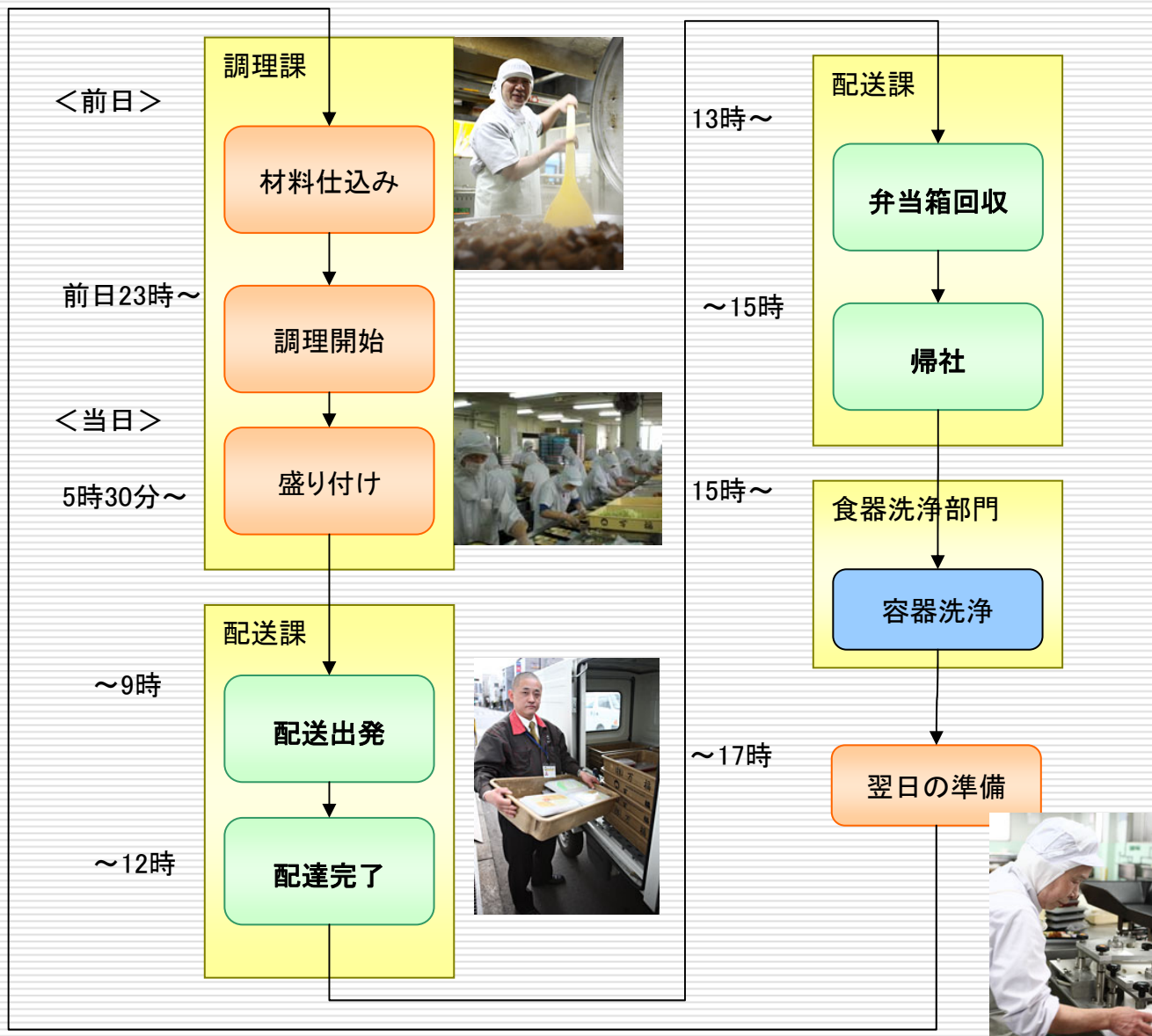
(参考データ: 帝国データバンク、財団法人外食産業総合調査研究センターの調査資料)



5. ビジネスモデルと当社のこだわり

●一日の業務の流れと作業分担

毎日約10,000食を確実に届けるしくみを確立しています





5. ビジネスモデルと当社のこだわり

● 業務の流れと作業環境

本社工場と第2工場で効率的に作業を行っています

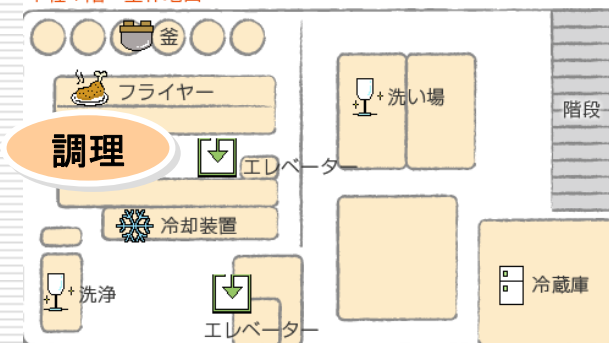
本社2階 全体地図



離れ2階 全体地図



本社1階 全体地図



離れ1階 全体地図





5. ビジネスモデルと当社のこだわり

●給食・弁当業界における独自性とこだわり

1. 「子どもたち」に安心・安全で栄養価が高くおいしい食事を届けます

少子高齢化社会の中で、あえて「子ども」にターゲットを絞ることにこだわります。

2. ITの積極的活用を図っています

WEBで弁当の予約・決済ができる新サービスで経営革新計画の承認を受けました。幼稚園向け、中学校向け、一般向けの毎日の献立表を、それぞれ当社ホームページで公開しているのをはじめ、業界のリーダーとなるべく積極的なIT活用を進めています。

3. 社内の風通しよく、社員の自由な発想を活かしています

若い力と柔軟な発想力を活かして、新たな取り組みに積極的にチャレンジしつづけます。

中学校向け給食メニュー

幼稚園向け
オリジナル弁当箱



幼稚園での
食育活動





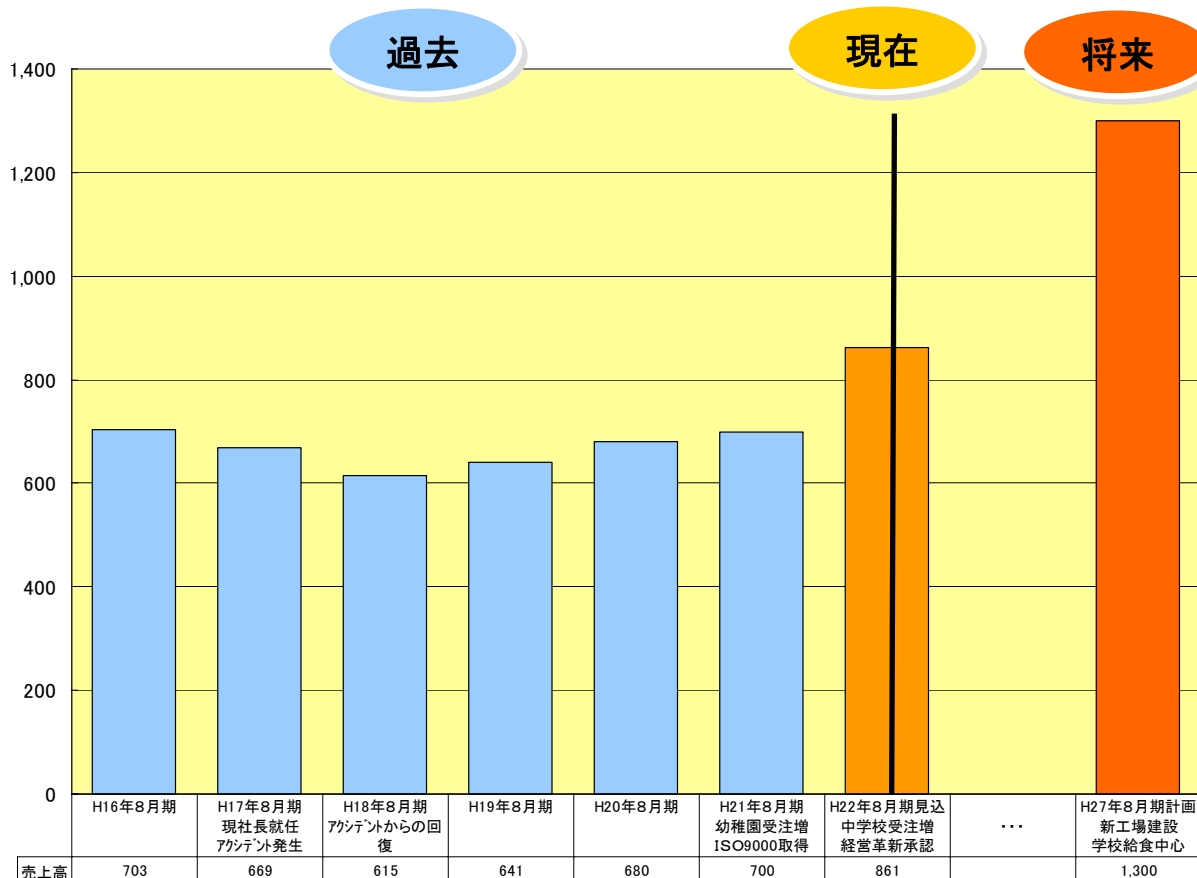
6. 価値創造ストーリー

●これまでの実績と将来ビジョン

5年後には、学校給食を中心に
直近期の1.85倍、13億円の売上を達成します！

(単位:百万円)

万福の過去～現在～将来

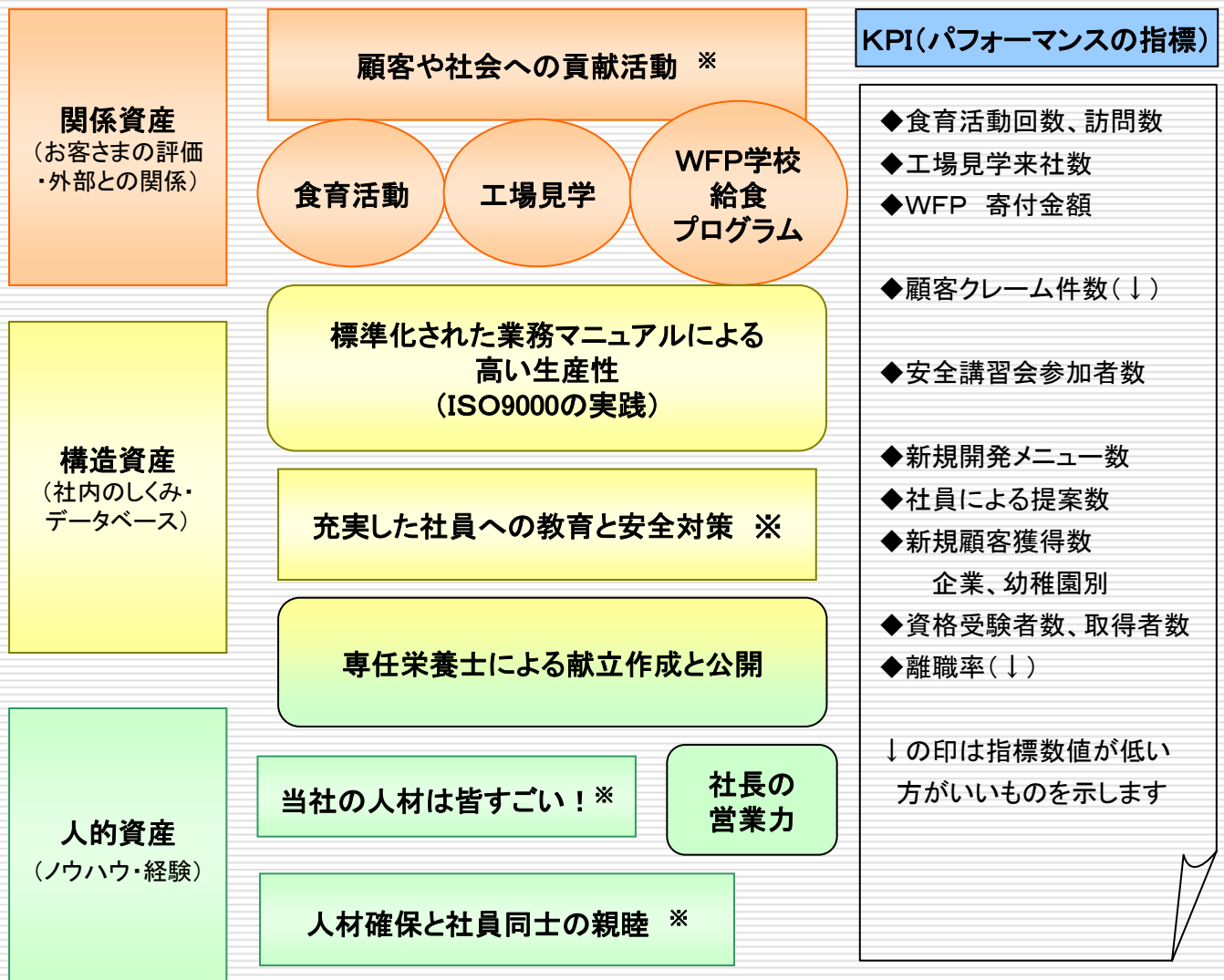




6. 価値創造ストーリー

●ビジョンを支える当社の価値創造

お客様の満足度を高めながら、より多くのお客様にお届けすることが
当社の価値創造です



(※の項目については、次ページ以降で内容を紹介しています)



6. 価値創造ストーリー

●ビジョンを支える当社の価値創造

顧客や社会への貢献活動

工場見学会

韓国からも、日本の給食事情について、工場見学に来られました。
万福の学校給食への取り組み、衛生管理に対する取り組み、各種設備の説明などを
させていただきました。



幼稚園での食育活動

顧客先の幼稚園で、食育活動を行っています。
食べることの大切さ、栄養バランス、食中毒の予防など、さまざまなテーマについて、紙芝居を用いるなどの工夫をしながら進めています。



WFP「学校給食プログラム」

株式会社万福はWFP国連世界食糧計画の賛助会員になり、皆様が万福のお弁当を1食、お召し上がりいただくごとにWFPへ自動的に1円寄付をしています。
今までの総計 1,001,551食分 1,001,551円を寄付いたしました。





6. 価値創造ストーリー

●ビジョンを支える当社の価値創造

充実した社員への教育と安全対策

衛生講習会の定期的な開催

異物混入の話、ウィルスについての知識、3Sの話（整理、整頓、清潔）など、毎年講習会を開催し、社員教育を行っています。



人材確保と社員同士の親睦

日々の業務の合間を縫って、さまざまな親睦イベントを通じて、社員同士のコミュニケーションを図っています。

バーベキュー



日帰り旅行



調理工程作業の全面見直し



忘年会



会社説明会



社長自らが説明を行いました。



6. 価値創造ストーリー

●ビジョンを支える当社の価値創造

当社の人材は皆すごい(その1)



←調理担当者

調理担当者は毎日約1万食のほとんどを、工場内で下準備・味付け・調理しています。その全てに込められている調味料、それは調理担当者の『愛情』です。弁当を召し上がっていただいたお客様から、直接、おかずの作り方の問い合わせが入ることがあるほどです。



←配送担当者

配送担当者は1人当たり1日約300食を配送しています。主に無線を使って、どの配送車がどこを走っているのか、本社事務所と綿密な連絡を取りながら、間違いなく昼食時間までにお届けするようにしています。また、配送担当者がお客様を獲得するケースが、年間売り上げの15%もあります。「今日の弁当おいしかったよ!」の言葉をいただけるように、お客様のコミュニケーションを大切にしています。



←パートの方々

万福弁当に欠かすことができないのが、40歳代から70歳代のパートの女性です。

パワフルで元気な彼女たちは、その多くが子育て経験のある母親で、厳しい目をもちながら、洗い物から掃除まで夜中の3時から午後5時まであらゆるシフトで大活躍しています。勤続年数も長く、20年以上の方もいます。



6. 価値創造ストーリー

●ビジョンを支える当社の価値創造

当社の人材は皆すごい(その2)

←栄養士の方々



当社の栄養士(管理栄養士も含む)は、若い女性ばかりですが、ひとたび調理現場に入れば、30キロの荷物を軽々と持ち上げ、難しい栄養素の計算や取引業者との交渉などを容易にこなす最強のメンバーです。彼女たちが調理現場に入り仕込を手伝うことで、お客様のご要望が現場に届いているか、また、献立・盛付・味付けが「机上の空論」になっていないか絶えずチェックする役割を果たしています。特に幼稚園弁当に関して、若いセンスを生かしたかわいらしい盛付、アレルギーのお子様の代替おかずなど彼女たちらしい自由な発想が活かされています。

←営業担当者



営業では配送、栄養士、経理など他の部署の仕事もよく理解していなければ務まりません。お客様との交渉の中で、ただ食数を確保すればいいというわけではなく、会社側の負担も最小限に抑えながら契約を進めます。また、社会の情勢やライバル会社の情報にも常に注意を払い、早め早めの対応が求められます。

←事務担当者



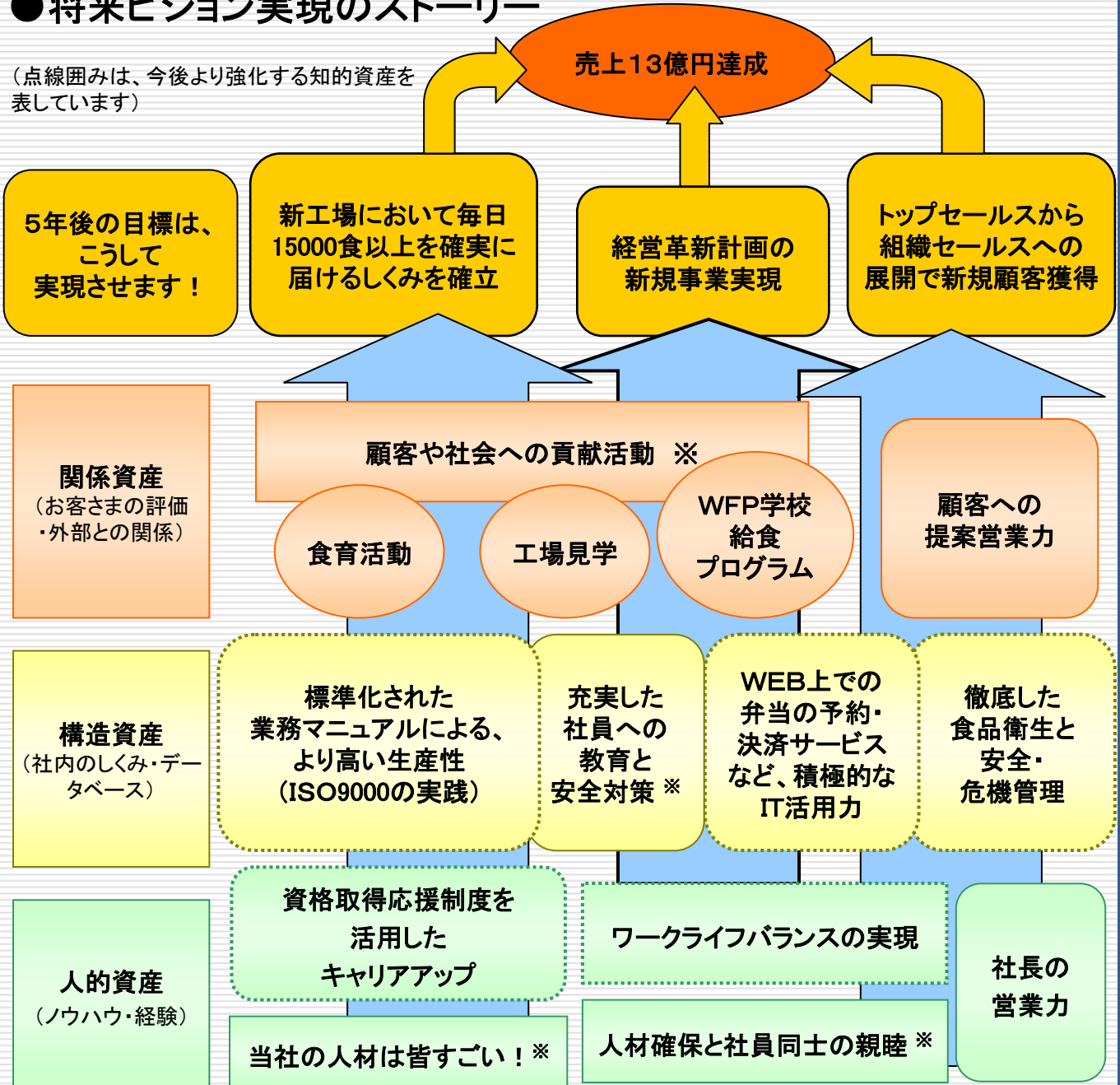
配送者出発から12時のタイムリミットまで、本社事務所で注文確定数の電話やFAXを受けながら、無線で配送者約25名に注文数、お客様の要望を伝えます。その間にも本社にお越しになったお客さまの対応なども同時に行う、まさに社内の営業です。また、会社の数字を把握する重要な役割でもあります。



6. 価値創造ストーリー

● 将来ビジョン実現のストーリー

(点線囲みは、今後より強化する知的資産を表しています)



(※の項目については、「●ビジョンを支える当社の価値創造」で内容を紹介しています)



7. 人材育成方針

当社の人材育成方針を理解し、
一緒に成長してくれる人材を求めています！



1 企業風土

風通しがよく居心地の良い職場。
部門を超えて助け合う職場。

2 方針 積極的な人材育成を図り
キャリアアップを支援します。

3 現状の取り組み

社長自ら社内勉強会を開催しています。
資格取得応援制度の導入を検討中です。

4 顧客からの評価

お客様から愛されよろこばれることを
目指します。

社員心得7ヶ条

1. 大きな声で元気よく挨拶しよう
2. 社会人としての立場を自覚し、常に責任ある行動をしよう
3. 報告、連絡、相談(ホウレンソウ)を徹底しよう
4. モノを大切にし、常に清潔で美しい職場環境を創り出そう
5. 常に磨こう、常に学ぼう
6. 何事にもチャレンジ精神をもって一生懸命頑張ろう
7. 自分のため家族のため万福をもっともっと大きくしよう