

NPO法人プラス・エデュケート **工場見学**

豊明市にあるNPO法人プラス・エデュケートでは、定住外国人の方が地域とともに暮らしていくため、豊明市と協力して日本語支援の必要な外国人の児童生徒の学習・就学支援などが行われています。

そのような中、ホシザキ電機は、地域企業として、プラス・エデュケートに通う外国人の児童生徒の工場見学を受け入れました。

工場見学では、実際に製品が一から作られる作業現場を見ていただいたり、社員との交流を通じて、自身の「将来の仕事」や「働くこと」について考える機会を提供することができました。

今後も社会貢献を通じて、地域とのより良い関係を構築してまいります。



社員食堂でランチ



正門前で記念写真

2015年4月
全国初

ホシザキ東北 **プラチナくるみん** 認定

ホシザキグループでは、「仕事と生活との調和(ワークライフバランス)」に向けた取組みを強化する中、この度グループ会社のホシザキ東北が、2015年4月に全国で初めて「プラチナくるみん認定」を取得しました。

今後も引き続き、グループ一丸となって、社員のワークライフバランスを図り、社員が十分に能力を発揮することができるような働きやすい職場の整備を進めてまいります。



宮城労働局での表彰風景



※「プラチナくるみん」とは

次世代育成支援対策推進法に基づいて、子育てサポート企業として「くるみん」認定を受けた企業のうち、更に高い水準で継続的に取組んでいる企業に対して、厚生労働大臣が認定する制度です。

ミラノ万博 日本の食文化 **普及を支援**

ホシザキグループは、農林水産省の要請を受け、イタリア・ミラノで開催されたミラノ万博(2015年5月～10月開催)の「日本館」に協賛をいたしました。

この万博は、世界の食の紹介を通じて、気候変動で変わる自然環境や伝統を知り、食料廃棄問題や持続可能な食料調達などを取り上げ、未来の地球のための各国の活動を伝えることを目的としています。

「日本館」のフードコートでは、食材を無駄なく使いロスを抑え、料理素材の持ち味を引き出すため、出汁や調味料に工夫をこらし、美味しい日本食が提供されました。その魅力は余すことなく紹介され、「日本館」は気軽に日本食を味わっていただけるスペースとして、開催期間中約228万人の来館者が訪れる大変な賑わいとなりました。

日本館の厨房は、ホシザキ電機が設計し、使用機器は日本国内で生産された自社製品だけでなく、ヨーロッパ、中国で生産されたグループ企業の製品も使用しています。ホシザキグループは、フードサービス機器の提供を通じて日本の「食文化」を世界に広げる活動を支援しています。



日本館の外観



日本館内に設けられたフードコート



日本国内及び中国で生産したテーブル形冷蔵庫など



ヨーロッパにあるグループ会社GRAM COMMERCIAL A/S製の冷蔵庫とHOSHIZAKI EUROPE LTD.製の製氷機