

皆で作るグループホーム...

ゆうあい金沢



グループホームでは、仕事や通所から帰ってきた入居者の方が自分らしく過ごせるよう、職員全員で話し合い、しっかりと連携を取って支援をしています。

私がゆうあい金沢に所属してから3年が経ち、所属した頃の頃からホームの雰囲気も少しずつ変化しています。職員の入れ替わりもあり、大変なこともありましたが、その度に新しい職員の方や元々携わって下さっている職員の方と色んな話し合いをし、乗り越えてきました。

歴史あるゆうあい金沢の良い所を大切に、

これからもみんなと協力し合い、入居者の笑顔が溢れる生活を作り上げていきたいと思えます。

ゆうあい金沢
木村 梓

H × 3

H×3はリニューアルオープンをして今年で7年目になりました。

その時に入社した松田さん。入りたての頃は、まだ自信がなく消極的でした。ホールで様々なお客様と接客する事に、とても苦手意識があったようです。

そこで、裏方の仕事をお任せしました。厨房での仕事は“お客様の口に入るもの”を扱う大切なやりがいのある仕事。朝は炊飯や食材の買い出し、下準備、開店後はオーダーを確認し、皿の盛り付け、出来上がりの確認など、とても忙しくどれも気の抜けない作業ばかりです。

しかし、松田さんにはその“大切な仕事を任せられる”という事がやる気スイッチでした。日々成長し、最近では新しいスタッフや職場実習生に教えることも出来る程になりました。また、こうした経験を積み重ねた結果、今ではホールの仕事も自信を持って



お店のまかないを作る松田さん

「横浜みなとみらいの景観を一望出来る絶景レストラン喫茶です」



H×3の窓辺から

また、厨房ではドレッシングや味噌汁、看板メニューのポークジンジャーのたれも作っています。そして今、次のステップへ!! それは...

“まかない”

料理を『つくる』第一歩です!!

ランチ営業が一段落すると、ケータイで検索したレシピを見て美味しいものを作るべく毎回奮闘しています。

また、先日河童橋へ行きMy包丁も購入! 野菜の皮むきなど包丁も特訓中です!!

H×3店長 茂木 香人

お店の食ベログもチェック!!

