

2018 ニュージーランド視察報告書

今回の研修は、関東・名古屋で行っている食部門に関する内容を中心に行い、清掃部門においては、訪問先や近隣の病院等で設備や品質を見学した。

食部門

ニュージーランドでの料理・食材・店舗レイアウト等を見る・体験することで、気付いた点を今後のメニュー開発やイベント企画等の参考とし、サービスの発展・向上に繋げる。

主な見学先

- ・大学
- ・スーパー
- ・ファーマーズマーケット
- ・ビーガンカフェ
- ・ワイナリー



清掃部門

オークランド市内での大学・病院・ホテル等での日常清掃で気付いた点や海外の資機材を確認し、日本の資機材との違いを知る。

主な見学先

- ・大学
- ・市立病院
- ・ホテル
- ・空港



■食部門について

- ・学食はファストフード店やカフェ、売店が複数あるが大きい食堂はなかった。売店の中には餃子などのアジア系の料理を販売するお店もあった。ニュージーランドではミートパイが主食として親しまれており、売店ではひとケースまるごと使ってミートパイが並んでいた。
- ・スーパーは、様々な食材があり品種も豊富で、ニュージーランドが多民族が暮らす国であることが感じられた。ハラル用の肉やグルテンフリーの食材が安価なスーパーにも置いてあり、多民族・多嗜好の生活に合わせたサービスが充実していた。
- ・ファーマーズ・マーケットは、職人手作りのパンやリキュール、パエリア、ソーセージ、ディップ、お菓子など、そこまで大きくないスペースだったがバラエティに富んでおり、多くの人で賑わっていた。野菜売り場では日本では見かけない野菜が多く見られた。ベジタリアンやビーガン向けの食品も販売されていた。
- ・ビーガン・ベジタリアン向けのカフェは、ヘルシーなメニューを提供しているためか、店内はとても清潔感があった。メニュー看板に(V)と表記があり、ビーガン用のメニューが分かるようにしてあるほか、ジュースには何の材料が入っているか看板に細かく表記してあった。店内の壁が濃い青色と黄色、オレンジ色でデザインされており、オシャレで明るい雰囲気印象的だった。

■清掃部門について

- ・大学は夜間清掃が主流で、日中に清掃スタッフを見かけることはなかった。手を拭くためにロールタオルが設置されており、トイレトペーパーも大きなロールだった。
- ・市立病院は、病棟のEVを降りるとどの箇所にもドアがあり、日本に比べてセキュリティが厳しいと感じた。清掃スタッフは複数人確認できたが、やはりほとんど遭遇することなく、日本との違いを感じた。
- ・使用されていた清掃カートが黒を基調としたスタイリッシュなものでおしゃれだなと感じた。また蓋が付いているところと鍵が掛けられる場所があるのが特徴的だと感じた。