

VOL.147 2019.7

*Pursuing the Finest Hospitality*

最高のホスピタリティーを求めて

ホ  
ス  
ピ  
タ  
リ  
テ  
ィ  
通  
信

# “NSSトピックス”

## “従業員特別表彰”

感動と満足をいただけるサービスと優れた活動や取り組みを、四半期毎に表彰しています。



### 【個人表彰】



第一サービス推進部

第二CS推進グループ **A . N さん**

受賞理由

受賞コメント

靴が破損してお困りになっているお客様に気づき、貸し出し用の靴のご案内をしたところ、その際の心遣いや迅速な対応のおかげで、無事にパーティーに最後まで参加する事ができたことに対するお礼のメールを、後日頂戴いたしました。

常日頃から、お客様に目を配り何か不自然に感じる事があれば、お声掛けをして対応するように心がけております。表彰を頂いたことを励みに、今後も、お客様の動向についての視野を広げ、接客力向上に努めたいと思います。これからも、自分の経験をもとに後輩の指導、教育にも役立てていきたいと思っています。

第二サービス推進部

**Y . S さん**

レセプタント事業グループ

**M . K さん**



日々の営業訪問の結果もあり、取引先ホテルや企業様からの信頼を得る結果となり、年度予算(対前年2%増)に対して、大幅に上回る対前年3.2%増の結果に繋げることができました。出演宴席にも時間の許す限り同行しながらも、お互いの業務を補完しあうなど工夫しながら対応したこともあり、事故やクレームを頂くこともなく、過去最高の出演数という数字をだしました。

この度は、表彰をいただき誠にありがとうございます。これも日頃より忙しい中でも、いつも支えてくれるレセプタント事業グループの皆さまと、レセプタントメンバーの素晴らしいサービスのおかげだと思います。これからも、日々、感謝の気持ちを忘れず、精進してまいります。(Y. Sさん)

この度は表彰を頂き、身に余る光栄でございます。今回の表彰は、上司や先輩方のご指導や励ましの言葉の賜物と、心から感謝しております。突然の異動で、営業として右も左もわからない私でしたが、周りの方からのサポートがあったからこそ、営業職としての力を少しずつ身につけることができました。この感謝の気持ちを胸に刻み、今後、一層の精進をする所存であります。引き続き、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。(M. Kさん)



第二サービス推進部

**M . N さん**

レセプタント事業グループ

**M . F さん**



受注件数・出演数が過去最高となるなか、事前予測による同業他社や他部署への声掛けなどを実施したことで、お断りすることなく配置する事ができ、和服の着付けや髪形セットのフォローをおこなうなどで品質保持にも貢献し、事故や粗相等もなく無事に終了する事ができました。

この度は、このような表彰をして頂き、誠にありがとうございます。一緒に働いているグループの皆様と、レセプタントスタッフの方々のご協力があったからこそ、私たちの業務が成り立っているのだと思います。今後も、お取引先企業様に迷惑をかけることなく、感謝の気持ちを忘れず、一緒に働く仲間と協力しながら、業務にあたっていきたいと思っています。

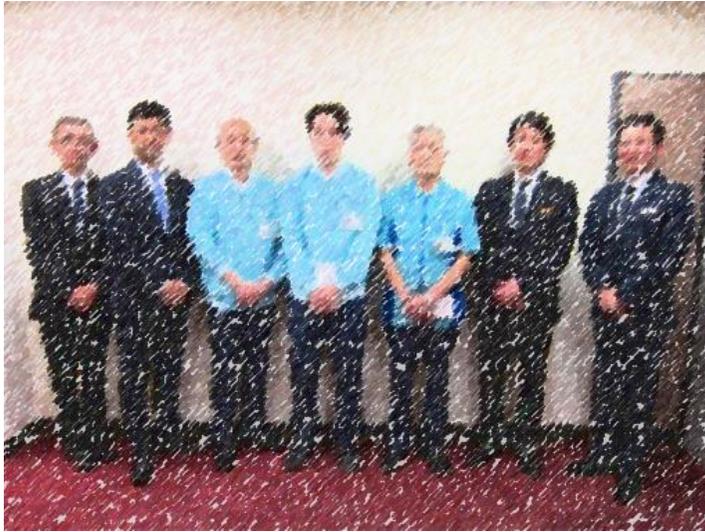
# “従業員特別表彰”

感動と満足をいただけるサービスと優れた活動や取り組みを、四半期毎に表彰しています。



第二サービス推進部  
クリーンサポートグループ

T . S さん      K . O さん



## T . S さん

従業員育成、職場の活性化に尽力しており、マニュアルの見直しなどの業務改善を積極的におこなった結果、作業時間の短縮、業務範囲の拡大につなげることができ、業績アップに貢献する事ができました。

自分が取り組んできた業務改善について、評価していただいたことをうれしく思っております。品質や安全面について、常に意識をしながら、今の業務に於いて、新しいアイデアを取り入れながら、より良いオペレーションを目指していきたいと思っております。

## K . O さん

長年にわたる清掃業務のなかで、きめ細やかで丁寧な作業をおこなっており、その仕事ぶりに対して感謝の言葉が寄せられております。また、業務に対する姿勢は、全ての従業員の模範となり、グループ全体の品質向上に繋がっています。

勤続49年になります。今まで努めてこられたのも、偏に会社や職場の皆様方のご支援の賜物と感謝しております。クリーンサポートに勤務して20年になり、社会的に見ても、とても大切な仕事だと思ひ、利用されるお客様に対し快適で安全な環境を作り、多くのお客様に喜ばれる仕事が提供できるように、プロとしての必要なスキルを今後も自己研鑽してまいります。

第四サービス推進部  
第一CS推進グループ

I . N さん



業務終了後、職場環境の向上を目指すべく、登録スタッフに【つぶやきカード】の取り組みについて、丁寧な説明を繰り返しながら配布や回収に努めた結果、グループ内の回収率が大幅に改善した。また、カードからも、スタッフからの人望があつことがうかがえます。

職場環境の改善をスムーズにしたいという思いと、新人スタッフの育成をするにあたり、分からない事を明確にして指導しやすくするためにと、私自身も、楽しみながら配布してまいりました。このように表彰して頂けることに驚きつつ、協力してくれたスタッフの皆様へ感謝をいたします。とてもうれしく、今後も「仕事は楽しく！」をモットーに業務にあたりたいと思ひます。



## 【グループ表彰】

第三サービス推進部  
第四CS推進グループ

2018年度下半期の目標管理項目「粗相」「事故・クレーム」「労災」において、発生件数0件を達成いたしました。

この度は、表彰して頂き、誠にありがとうございます。目標管理の各項目においての評価という事で、グループ全員の協力のもとで達成できたものであり、一緒に働いているスタッフ全員に感謝します。前任者の功績を汚すことがないように日々の業務に取り組み、後進の育成に努めております。今後も引き続き、精進してまいります。



# “食中毒対策”

食中毒の原因となる細菌やウイルスは目に見えないため、どこにいるか分かりません。私たちの周りのいたるところに存在している可能性があります。

いろいろな物に触れる自分の手にも、細菌やウイルスが付着していることがあります。

## 初夏から初秋にかけて要注意！

### ●腸管出血性大腸菌(O157/O111など)

牛や豚などの腸内にある毒力の強いベロ毒素を産生する大腸菌の一種で、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者が感染すると、重症化して死に至る場合もあります。汚染された食肉やその加工品・飲料水を飲食することで感染し、家庭では感染者の便で汚染された手指を介して、二次感染を起こすことがあります。

### “ヒト→ヒト感染”

細菌やウイルスの感染は『食品』からだけではありません。

感染者の『手』を介して、水道の蛇口、洗い場などが汚染され、さらにそこから他の人へ汚染が広がります。

嘔吐などがあつた場合は、すみやかに正しい処理を行なつて、二次汚染をさせないことが重要です。

ヒトからヒトへの感染を予防する基本は手洗いです。

## 食中毒予防の原則

### 食中毒の原因菌は？

#### ①「つけない」 洗う！ 分ける！

さまざまな雑菌が手に付着しています。原因菌やウイルスを食べ物につけないように、必ず手洗いをしましょう。食品の保管の際も、他の食品についての細菌が付着しないよう、密閉容器やラップを使用しましょう。

#### ②「増やさない」 低温保存！

細菌の多くは高温多湿な環境で活発に増殖しますが、10℃以下ではゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。菌を増やさないためにも、冷蔵庫などで低温保存する事が重要です。ただし、冷蔵庫に入れても細菌はゆっくりと増殖しますので、早めに食べる事が大事です。

#### ③「やっつける」 加熱処理！

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅します。中心部を75℃で1分以上加熱する事が目安です。

### 食中毒の原因ウイルスは？

#### ①「持ち込まない」 健康状態の管理・把握！

ウイルスを職場内に持ち込まないためには、自分自身の健康管理や健康状態を把握し、体調不良の場合は出勤を控えるなど、オペレーションスタッフと相談して対応しましょう。

#### ②「ひろげない」 手洗い！ 定期的な消毒・清掃！

こまめな手洗いを実施しましょう。また、ふきんやまな板、包丁などの調理器具を使用する場合は、洗剤でよく洗った後に、熱湯消毒をおこなってから使用しましょう。

### ◆食中毒予防の三原則◆

『つけない』

『増やさない』

『やっつける』

