

管理責任者に聞く

Close Up



取締役 和田 厚志さん

●同じ仲間がいるから、共に頑張れる

私自身が12年前から人工透析をしており、前職を辞めざるを得なくなるという経験をしています。いくつもの壁を乗り越えて就職したこの会社では、同じ内部障害を持つ人たちが元気に出社し、張り切って仕事する姿に励まされています。少しぐらい体調が悪くても、「よし、今日も頑張ろう」という気持ちになれるのです。透析20年、25年という“大先輩”が元気で仕事されていますから、心強いですし、役職と関係なく相談に乗ってもらっています。

●悩みを相談できる窓口は多いほうがいい

一般の会社に比べ年齢も就業経験もまちまちな人たちの集団ですから、社員同士のコミュニケーションを図ることが管理の基本。相談窓口を沢山設けて、社員がチョイスできるようにしています。

体調はもちろん、仕事上や人間関係などさまざまな悩みについて、希望があれば面談というかたちを取っています。直属の上司に相談しにくいことは、人事など客観的な立場の人間に話を聞いてもらったり、グループウェアの掲示板を活用するなどの方法

を取っています。

産業医による毎月1回の定期健康診断や、看護師も常駐していますから、気持ちの問題を含めて相談してほしい。このほかにも、インサイドカウンセリングということで、外部の業者と守秘義務契約を結び、電話での相談に応じてもらっています。

個々が持つ障害についてざくばらんに話し合える環境は何ものにも代えがたい。この先もお互いの個性を認め、補い合えるかたちを目指していきます。

●不測の事態に備えた業務の標準化を推進

こうした特例子会社を存続させるためには、仕事の結果がどうしても求められます。障害があるからという甘えは許されません。信頼を勝ち得るために、納期の厳守は絶対条件。時間的な制約のある中で仕事せざるを得ないわけですが、突然の欠勤という場面にもしっかり対応するには、マニュアルの整備や業務上で頻繁に活用する用語についての共通認識を高めるなど業務の標準化が最大の課題です。朝礼や各職場ごとのミーティングで意識の徹底を図っているところです。

また、ビジネスサポート独自の仕事を構築する努力も重ねていきたい。レストラン部門の展開はその結晶の1つです。この会社に安心して勤められる喜びを、1人でも多くの仲間に分け与えたい。障害のある人にとっても、サポートしていただいている健常者にとっても、あるいは外部の方にとってもより魅力ある会社にしていきたいと思っています。

従業員の声

業務部ゼネラルマネージャー補佐
楚田 俊二さん



前の会社では透析していることは隠し、かなり無理をして働いていました。内部障害があると出世できないといわれたことが退職の理由です。この会社ではマネージャーや取締役への道も開かれていることにやりがいを感じています。

私は月曜と水曜は早番で3時に帰りますが、あと1回の透析を土曜にすることで、火曜・木曜・金曜は目いっぱい

働けます。厳しい食事制限はありませんので、栄養面の管理を心がけるぐらいですね。

個人情報資料の保管と給与明細発送業務の管理を任されていますが、残業が多い部署でした。皆で話し合い、グループ分けして各担当者を置き、責任の所在を明らかにする体制をとったことで、定時に終われるようになり、評価していただけたことは大きな喜びです。組織が大きくなるほどつねに創意工夫で新しい試みをしていく必要があると痛感しています。

給与計算業務
岩崎 敦夫さん

この会社は病院のソーシャルワーカーの方から紹介されました。腎臓機能に障害があっても働ける場があったことが驚きであり、感謝しています。

入社当時55kgとスリムだったのが、毎日規則正しく働いているせいか、今70kg（笑）。趣味の卓球で少し体重を絞ろうと考えています。外食が多いので栄養成分を

気にするぐらいで、食事の管理はあまり神経質にいません。常時看護師さんがいてくれますし、いざという時に電話などで相談できる環境が整っているので安心です。

グループの正社員、契約社員、アルバイトやパートの方たち約4000人の給与計算が主な仕事で、支給日の1週間前からは忙しい。透析がある日に仕事をやり残して3時に帰社するのは少々心苦しいのですが、その分、透析がない日は遅くまで仕事するようにしています。

給与計算のスペシャリストになるのが夢。知識を増やして給与関係の資格や、エクセル検定1級取得を目指します。

トピックス

TOPICS

体に優しい「れすとらんハーモニー」を運営



調理担当の引田さん

腎臓機能障害者と知的障害者が中心になって運営しているのが「れすとらんハーモニー」。2005年に本社近くにオープンした。“体に優しい食事”をモットーに、内部障害のある人に配慮したメニュー、手づくりのおいしさを提供している。

ビジネスサポートの社員食堂も兼ねているが、「地域のお客様が確実に増えてうれしいですね」と、食堂責任者として仲間たちを引っ張る引田公明さん。引田さんも人工透析者で、前職はすし職人。会社では印刷業務に携わっていたが、調理師免許を持っているため、その技能を生かしたいと、レストラン開設時の社内公募でここに来た。「いろいろな人たちのふれあいの場として、どんどん利用してほしい」。

店内には近くの障害者施設の人たちが製作した手工芸品や陶器なども定期的に展示、カップなどはレストランで使用している。

今後は弁当業務にも力を入れ、近隣の企業や福祉作業所、老人介護施設などに、「おいしさと栄養に配慮したお弁当を届けたい」と、引田さんは張り切っている。



従業員で賑わう店内。12:00~13:00は一般の方たちに開放。社員はこの時間を外して利用している。2階の多目的ホールも運営しており、会議やサークル活動、発表会など市民の利用も多い。



人工透析者が留意する必要があるカロリー、塩分、たんぱく質、カリウム、リンが表示されている日替わりランチ。特にA日替わりヘルシーランチは、カロリー、塩分が控えめで、値段も安く、一般の人にも好評だ。