

# 求人票 = 栄養士 =

グループ内の病院に、新調理システムで作った美味しい給食を提供するお仕事です！

求人先	名称	かぶしきがいしゃ めでいかるぷらんと <b>株式会社 メディカルプラント</b>	代表者	高橋映子			
	所在地	〒335-0026 埼玉県戸田市新曽南3-3-13 TEL 048-433-5831 FAX 048-433-5827	設立	昭和60年8月			
		事業内容	病院給食等の受託業務 医療法人高仁会の給食業務を一手に引き受けています。	資本金	1,000万円		
				年商	非公開		
	書類提出先	〒335-0026 埼玉県戸田市新曽南3-3-13 株式会社メディカルプラント 総務部総務課人事担当宛	従業員数	男	女	計	
	担当者	人事担当 次長 山崎 宏行 Tel 048-433-5831 給食責任者 係長 佐藤 真波 Tel 048-431-8358	勤務地	戸田病院 (戸田市新曽南3丁目) 「コスモス苑」(戸田市新曽南)、 「川口病院」(川口市西川口) があります。			
採用条件	募集職種	<b>栄養士</b> 管理栄養士を目指している方歓迎	給与	初任給(2024年4月) 概算			
	雇用形態	正社員	基本給	195,400 円			
	採用人数	6名 (採用が決まり次第締め切り)	職種手当	10,000 円 (栄養士手当:2年目以降5年目まで、2,500円ずつ増額)			
	勤務時間 (実働7.5時間)	1. 午前 6時 30分 ~ 午後 3時 00分	その他手当	早出遅出手当(月22日)	19,800 円 (左記1~4のシフト勤務時に一日あたり900~1,100円支給)		
		2. 午前 7時 00分 ~ 午後 3時 30分		精勤手当	5,000 円 (欠勤 1日-1,000円、2日-2,500円、3日以上で支給無)		
		3. 午前 10時 30分 ~ 午後 7時 00分		合計	230,200 円		
		4. 午前 9時 45分 ~ 午後 6時 00分		残業手当は別途支給。月間平均1~2時間です。			
	※初年度は 1~4が中心	5. 午前 8時 45分 ~ 午後 5時 00分	家族手当(規定により)、年末年始手当(最大2万円)				
	主な 仕事内容	・患者様に提供するお食事の食形態ごとの準備・調理・提供 ・病棟への配膳車運搬、食器洗浄作業、厨房内衛生管理 ・厨房関連の事務管理業務(2年目以降:発注、献立管理)	通勤費	全額支給(但し月額15万円迄)			
			賞与	年2回(5月・11月) ※年間 約2.5ヵ月分			
昇給			年1回(4月)				
福利厚生			健康保険・厚生年金・雇用保険・労災保険 退職金制度あり・永年勤続表彰・互助会				
交通機関			JR埼京線 戸田公園駅下車 徒歩15分				
休日	週休2日制、夏期休暇3日、冬期休暇5日 年間休日112日						
休暇	年次有給休暇(初年度のみ特別有給休暇1日付与) 慶弔休暇、産休、育休 など						
会社訪問・ 説明会	随時実施。いつでもお気軽にお問合せください。 厨房をご見学いただけます。						
採用試験	試験日	受け付け順に実施させていただきます。 時間は事前にご連絡させていただきます。	戸田公園からの道順 				
	場所	本社(戸田市新曽南3-3-13)					
	選考方法	1. 書類選考 2. 面接					
	提出書類	1. 履歴書 2. 成績証明書 3. 卒業見込証明書 4. 健康診断書 5. 栄養士免許取得見込証明書					
	提出方法	本人持参または郵送					
	備考	ホームページもご参照ください。「メディカルプラント」で検索 または <a href="https://medical-plant.jp/">https://medical-plant.jp/</a>					

## 【当社の特徴】

同年代の栄養士が多く在籍しており、休日もしっかり取得できるので、充実したワークライフバランスが実現できる。  
~新卒で入社した栄養士が、戸田病院を中心に、現在20名在籍しています。(3名育休中:5月に1名復帰予定)  
交代で役割分担するので、「休めない・・・」「帰れない・・・」といったことはありません。  
また、栄養士は3年計画で病院栄養士としての基本を習得できるように教育します。  
2023年4月には管理栄養士試験に1名が合格。6月より介護老人保健施設コスモス苑の施設側に転籍しました。

地域に根ざした医療法人のグループ会社なので、転居をとまなうような転勤はありません。  
~最初の勤務地は「戸田病院」。550床の病院で、一日約2,000食の調理を、約50名のチームで行います。

真空調理を中心にした「新調理システム」を採用しており、調理を科学的に取り組める環境にあるので、栄養士の知識を調理作業に活かせます。

~最新型のスチームコンベクションオープンや真空包装機、自動ごはん盛りロボットなどの調理器具を完備。  
適時適温給食に不可欠な温冷配膳車は、片手でスイスイ操作ができるパワーアシスト式配膳車です。

## 【主な採用実績校】

女子栄養大学短期大学部、戸板女子短期大学、国際学院埼玉短期大学(専攻科含む)、新渡戸文化短期大学、東京家政大学短期大学部、武蔵野栄養専門学校、服部栄養専門学校、東京栄養専門学校、華学園栄養専門学校、帝京短期大学、東京家政学院大学、ほか

自分の目で見て、感じてください

## 厨房見学 随時受付中!

弊社WEB

