

スーパーのミート加工のしごと【スーパーでの仕事 が大好きです・その2】 170428

2017.04.28

(株)ダイエー グルメシティ庄内店

「ミート加工業務」

Hさん(63才)



○ 安全・衛生第一のミート作業室前にて。この奥がHさんの職場です。

昨年7月からグルメシティ庄内店のミート課で加工の仕事をしているHさんは、ここに来る前も精肉関係のお仕事をしていました。30年間営業やミート加工の仕事をした後、インターネットで庄内店のミート加工の仕事を見つけて応募したそうです。

週5日勤務で1日5時間、7時から12時まで働いています。

加工の現場は安全第一。マスク着用・消毒して作業場所に入室することはもちろん、異物混入は特にチェックを厳しく行っています。

「長年ミート業界で働いていた経験は役に立っているが、大量の決まった肉を加工していた以前とは異なり、スーパーでは鶏・豚・牛などいろいろな種類や部位があるので、日々勉強になる。」

と言うHさん。売り場では商品の置き方や並べ方で、売れ方が変わるそうです。また、天候にも左右されるとのこと。そういった分析や工夫が目に見えることが楽しいそうです。



○ 商品陳列の基本は整列・前出し。売り場の商品をささっと並べ直していました。

加工室の前から売り場に移動していただいたときも、お肉コーナーの棚を整頓したり商品の前出しをしたりと、自然と体が動いていました。売り場でお客さんに質問されたら、おすすめなどを答えられるようにしているそうです。

お休みの日も知り合いのお肉屋さんを手伝いに行くほどミートの仕事が好きなHさん。「働くのが楽しい。いつまでも健康で働きたい。」とっていました。今度は客として訪れ、おすすめのお肉を買ってみたいとなりました。

取材：2017年3月 A. YOSHIDA

発行元：とよなか生涯現役サポートセンター “Sサポ”

TEL：06-6152-7662