



「誰からも好まれる味」をテーマに商品づくりをしています。当社商品は、国内はもちろんのこと海外まで商品展開しています。知らず知らずのうちに当社の商品を口にしているかもしれません。本社工場はFSSC22000、HACCP認証取得と衛生管理が徹底された工場です。従業員ひとりひとりがプロ意識を持ち高い目的意識で行動しています。このような環境で働けるといことはやりがいもあるし、スキルアップに繋がります。

株式会社 加和喜フーズ

07

企業概要

所在地：988-0003 宮城県気仙沼市本浜町二丁目 84-1
 設立年：1987年
 従業員数：65名
 電話番号：0226-24-0606
 W E B：https://www.kawakifoods.co.jp



WEB

Step Up 入社後のイメージ

入社後



ビジネスマナーはもちろんのこと工場内の基本的な作業面・衛生面を覚えてもらいます。OJTで何度も繰り返し基礎知識を習得してもらいます。

3ヶ月後



実際に製造ラインに入り、商品製造に関する基本的なことを身に付けてもらいます。原料処理、選別作業等本格的に業務をごこなしていきます。

6ヶ月後



日々の作業に慣れてきたら機械操作やフォークリフト免許といった作業に必要な資格等を取得してもらいます。資格取得は会社でサポートします。

1年後



現場管理に必要な知識を管理者の補佐をしながら習得していきます。製造管理、人員管理等身に付けたことを活かしながら業務を行っていきます。

2~3年後



製造ラインのリーダーとして製造のすべてをお任せします。製造ラインを自分の力で動かすということは、責任もあるしとてもやりがいのあるポジションです。

先輩社員の声

小川 瑛大さん
 (入社2年目)
 酪農学園大学 出身



HACCP が義務化されるよりも早い段階で承認取得しており、衛生管理に関してしっかりと考えられている点に惹かれました。衛生管理の徹底は、お客様に安心安全な商品を届けるだけではなく社員の職場を守る為にもとても重要なことであると考えています。また、学生の頃には微生物に関する勉強をしていました。これまで学んできた知識を活かせる仕事をしたかったので品質管理部という製品を試作、開発する部署を選びました。

会社の業務内容

- 加工品部 加工・製造
- 品質管理部 開発・検査
- 営業部 商談・仕入
- 経理部 経理・総務

会社見学

●受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

インターンシップ

●受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

★★★★ おすすめポイント ★★★★★

商品の種類が多く毎日新しいことをするので楽しいです。先輩方もとても親切でわからないことがあればすぐに質問できる環境が整っており、皆さん優しく教えてくれます。私も驚いたのですが、水産加工は魚臭そうなイメージがあるかもしれませんがそんなことはありません。毎日掃除をしっかりしているため臭いありません。

