

3つのメニュー

1.食から考える人材育成セミナー(社会で長く活躍できる人づくり)

食と健康についての単なる講話ではなく、野菜などの食材やレシピ、食べ方などの知識を学ぶ講義や食べ比べグループワークを通じて、コミュニケーションやモチベーションアップを目的としたセミナーを実施します。

2.作って食べて絆づくりイベント(クッキングコミュニケーション)

社員たちが集まって調理・食事を共にする「同じ釜の飯を食う」体験を通じて社内のコミュニケーション活性化を図ります。飲コミュニケーションの代わりにしたり、ご家族も参加したり、異業種交流や婚活イベントの場とするなどのアレンジも可能です。

3.うどん県の未来をつなぐ子供料理教室

店頭で食材を選んで買うお買い物体験や、自分で調理して食べる調理体験などを通じて、学校では学べない様々な知識や技術を学ぶ子供料理教室も提案します。

■健康経営とは

従業員を最も大切な「資本」と捉え、従業員の心身の健康維持を重要な経営課題とし、その実践を通して会社の生産性向上を目指す考え方が「健康経営」です。日本では約 10 年前から大企業中心に取り組みが始まり、従業員の健康の管理・増進が中長期的な業績や企業価値の向上につながるとして一般化しています。

企業にとって最も大切な資本は「人」。従業員の皆さんにとっての資本は「身体と心」。従業員一人一人の心と体の健康がなければ、会社の健全な成長は成し得ません。従業員が健康で働き続けられれば医療費の節約にもなり、国民の健康寿命を延ばすという企業の社会的責任(CSR)を果たすことにもつながります。

健康経営に取り組むことは「働きやすさの見える化」にもつながり、雇用の拡大にもつながります。つまり、経営者の方にとって従業員の健康管理に配慮することは自社への投資の一環です。

■健康経営のメリット

- ケガや病気による労働力のロスがなくなり生産性が向上する
- 企業負担の医療費が軽減し収益性が向上する
- 従業員のストレスが減り、モチベーションが向上する
- 傷病リスクや労災リスクが軽減できる
- 離職率の低下と求人応募者の増加に寄与する
- 企業のイメージアップ、ブランド価値向上につながる
- 上場企業で「健康経営銘柄」に選ばれば株価評価に繋がる
- 経産省の「健康経営優良法人制度」認定で社会的評価を得られる

