

VOL.141 2018.01

*Pursuing the Finest Hospitality*

最高のホスピタリティーを求めて



*Welcome to a new year!*

ホ  
ス  
ピ  
タ  
リ  
テ  
ィ  
通  
信

**NSS** 株式会社 ニューサービスシステム

# 新年のご挨拶

明けましておめでとうございます。

皆様におかれましては、新たな気持ちで新年を迎えられたことと思います。



今後の日本経済は、海外経済の回復の持続を受けて輸出の増加が続くほか、内需の前向きな循環が回り始めていることから、個人消費や設備投資を中心に底堅い成長が見込まれます。ホテル業界においては、訪日外国人客数のさらなる増加や、国内需要の拡大と、概ね良好な経営環境の継続が予想されます。宴会部門においても、同様に期待が高まっています。

当社のような人材ビジネス企業に対する社会的役割は、益々大きくなっている一方で、有効求人倍率は高水準で推移し、特に外食産業に於ける人材確保は、さらに厳しい状況が予想されます。

新たな年を迎えるにあたり、当社が社会から求められているニーズは、食の安全・安心の観点から、アレルギーに対する食の提供、細菌やウイルスに対する衛生管理の実施や、スマートフォンなどの普及に伴うSNSによる情報漏洩の防止などがあります。

また、ハラスメントに対する啓蒙活動や面談の実施を行い、当社で働く皆様も安心できる職場環境を築いていきます。

働き方の変化に関し、長時間労働是正の為の労務管理、有期雇用から無期雇用転換への促進、スタッフ一人ひとりの暮らしと仕事を無理なく両立させられる環境づくり(ワークライフバランス)などが挙げられます。これらに対し、継続して取り組み、業界トップレベルの仕事と職場を作り上げていきましょう。

皆様にとっても素晴らしい年でありますように  
祈念いたしまして、私からのご挨拶とさせていただきます。

平成 30年 1月

株式会社ニューサービスシステム

代表取締役社長

齋藤 雄一郎



## 《紹介制度のご案内》

興味があり  
紹介したい  
友達がいる

是非！  
紹介してください

事務所スタッフ・  
社員に声をかけ  
てください

連絡を取り、面接の  
日程を決めます

面接  
・  
採用

採用が決まったら  
まずは研修から

職場に  
新たな  
仲間が  
誕生!!

紹介して頂いたスタッフには報奨特典あり！

【人事・総務部より】

給与支給明細書のメール配信移行について

この度、当社において平成30年3月以降を目処として、給与システムの変更を予定しております。従来の紙の給与支給明細書から、メールによるPDFデータでの配信方法へ変更となります。

つきましては、スタッフの皆様よりメールアドレスをご提供いただきたく存じます。お手数ではございますが、何卒、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

提供先メールアドレス

[mail@new-service-system.com](mailto:mail@new-service-system.com)

※メールを送信して頂くと、自動返信メールが届きます。



尚、携帯電話・スマートフォン等の端末をお持ちの方は、QRコードから左記を読み込む事で提供いただくことも可能です。

※過去にメール提供頂いている方からの送信は、辞退させていただきます

[メール受信設定 変更のお願い]

送信後、当社から「受付完了」の自動送信メールが届かない場合は、受信設定の変更をお願いいたします。

各キャリアのセキュリティ設定のためユーザー受信拒否と認識されているか、お客様が迷惑メール対策等で、ドメイン指定受信を設定されている場合に、メールが正しく届かない場合がございます

※受付完了メールが届かない場合は、再度、メール受信設定変更後に再度送信を頂くか、ご自宅のパソコンのメールソフトから上記アドレスへ空メールを送信し、ご登録をお願いいたします。

【手がグラスに接触する事故が続けて起きています】

《事例》

- ・卓上の料理を取り分けていた時に、右側に座られていたお客様のグラスに接触し、倒れたグラスからワインが飛散してお客様のお召し物にかかってしまう。
- ・バターが入ったお皿を下げようとした時に、手前に置いてあったグラスに接触して倒れてしまい、グラスの中に入っていたビールがお客様のお召し物にかかってしまう。



手元から遠いものを下げる時は……



そのまま手前に腕を引いてしまうと……  
グラスに接触します!!

あっ! 危ない!

“ガチャン!!”



まわりを確認しながら、下げる器をうえに上げましょう。



うえに上げた器を手前に引けば、**接触を防ぐ**ことができます。

慌てず基本に忠実なサービスを心掛けましょう!

第1回

4回連載

アレルギー対策

『食の事件・事故で、最も危険なものが食物アレルギーによるものです！』

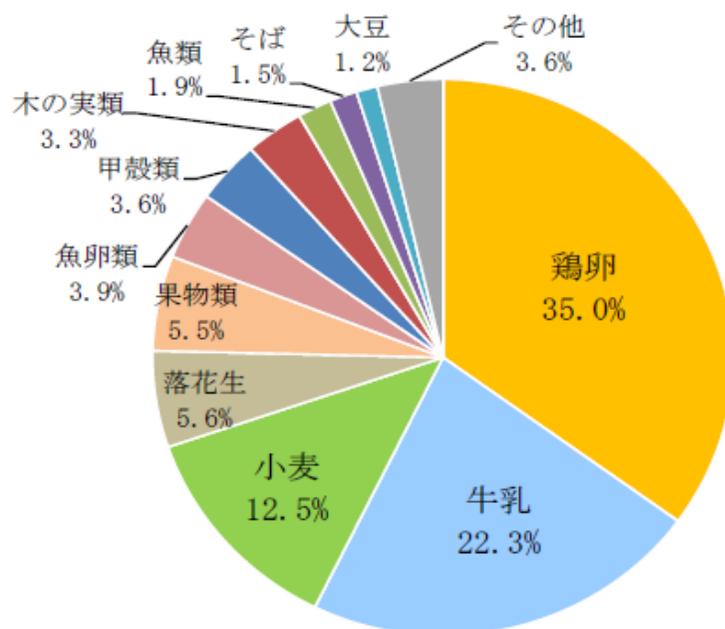
私たちが対応を間違え、お客様が重い症状を発症すると、最悪の場合、死に至る事があります

食品を扱う私たちは、このような事故を防ぐため食物アレルギーの知識や予防対策、万が一起きてしまった時の対応を覚える責任と社会的義務があるのです。

食物アレルギーとは？

特定の食物を摂取等した際、食物に含まれる原因物質(アレルゲン:主としてたんぱく質)を異物と認識し、自分の体を防御するために敏感な反応をおこすこと。

特定原材料 (症状が多いものや症状が重篤なもの)	特定原材料に準ずるもの (一定頻度で健康被害が見られたもの)
卵, 乳, 小麦, そば 落花生, えび, かに	オレンジ, りんご, キウイフルーツ, バナナ, もも, くるみ, 大豆, まつたけ, やまいも, 牛肉, 鶏肉, 豚肉, あわび, いか, いくら, さけ, さば, ゼラチン, ごま, カシューナッツ



※上記以外の食物でもアレルギーの原因物質となります。また、アレルギー反応をおこす量も人によって異なります。同一人であっても、体調によってその反応も変わります。

※消費者庁HP 平成27年度 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書より

消化器の症状

腹痛・吐き気・嘔吐  
下痢・血便

皮膚の症状

かゆみ・じんましん  
むくみ・赤み・湿疹

全身の症状

ぐったりする・脈が速くなる  
意識障害・血圧低下

粘膜の症状

目：充血・かゆみ・涙・まぶたの腫れ  
鼻：くしゃみ・鼻水・鼻づまり  
口：のどのかゆみ・イガイガ感  
違和感・腫れた感じ

呼吸器の症状

のどが締めつけられる感じ  
のどがむくむ感じ・声がれ  
咳・喘鳴（ぜいぜい・ヒューヒュー）  
息苦しさ

即時型  
食物アレルギーで  
あらわれる症状

株式会社ニューサービスシステム  
<http://www.new-service-system.com>

※本ホスピタリティ通信の配信停止、または配信先のご変更等がございましたら  
お手数ですが下記の問い合わせ先までお電話・メールにてご連絡ください。

【お問い合わせ先】

■企画管理部

〒100-0011 東京都千代田区内幸町1-1-1 帝国ホテルタワー 9階 担当： 早井/佐藤  
Tel 03-3592-5071 Fax 03-3503-3265 E-mail:d.hayai@new-service-system.com



2002年9月28日 ISO9001を認証取得し、この国際規格の手法 (PDCA)にて各施策の継続的改善を実施しています。  
2007年9月 3日 プライバシーマーク使用認定を取得し、個人情報保護法に基づきお客様及び従業員の個人情報を適切に取り扱っています。