



弁当・喫茶部門 トマトハウス 秋号



トマトハウスでは日々、コメット会館のみなさんの昼食の作成・お客様へのお弁当配達・喫茶店でのランチ提供を行っております。今回はその作業風景の一部をご紹介します。



第1厨房では配達先のお弁当作成・会館内の昼食作成を行っております。その他には喫茶のランチ用の小鉢を作成しています。おかずを入れる場所・入れる量は毎日確認を行うため、細かい調整が苦手な方でも安心して作業を行うことができます。



第2厨房では委託販売をしている店舗に向けて、コーヒークッキーの包装を行っています。計る量・包装のやり方は毎回、確認して実施しています。

喫茶店ではお弁当箱の包装・配達準備・売り上げの計算を行っております。お箸の取り付けや手提げ袋にお弁当箱を包装しております。配達準備を行えたら、自転車や徒歩でメンバーさんが配達作業を行っております。計算作業は職員と確認し行っていますので、ミスを恐れずに行えます！



今回ご紹介したのは、トマトハウスの作業の一部となっております。今後も他の作業について紹介していきたいと思います。今後もトマトハウスの方をよろしくお願いいたします！

