

見てみなカン!

パン工場の日



9:00 朝礼
 パンの生地づくり

10:45 休憩 (15分)

11:00 生地を丸めてマフィンカップへ

12:30 お昼休み (45分)

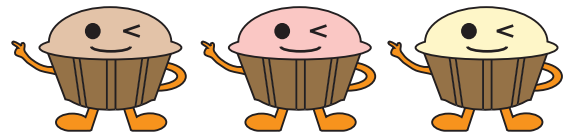
13:15 焼いたパンを缶につめる

15:00 終わり

※缶詰にラベルをはる、出荷するなど、ほかにもいろいろなお仕事があります。

聞かなカン!

センパイのこえ



浅井亨滋さん (7年目) / 高次脳
 パン作りの作業をしています。
 たちっばなしで疲れますが、常に両手
 を動かしていたので、後遺症のために動き
 の悪かった手が、かなり改善されました。
 毎日やることを朝礼で伝えるだけでなく、
 ホワイトボードに大きく書いてもらえるの
 で、忘れても確認して作業しやすいです。

田中奨大さん (2年目) / 知的
 同窓会で僕の作ったパンの缶詰を
 先生にあげたら喜んでくれました。
 お給料を貯めて、大好きな
 新幹線に乗って遠くまで
 旅行に行くのが目標です。



知らなカン!

ワークの良いところ



安心

作業中の事故に対応。
 一日千円 30日まで保証。
 年に一度の健康診断で体調
 管理は万全!

安定

週1日、1時間から。
 自分のペースや体調に
 合わせ、働く意思があれば
 長〜く続けられる!

安気

10代~70代まで、
 幅広い年齢層の仲間たち。
 50、60喜んで!

まずはご連絡を!



パン缶一日三千カン
見学来たら食べてカン?

お申し込み・お問い合わせ (担当: 猿渡)

(社福) 名古屋ライトハウス 港ワークキャンパス

電話 052-382-1551 FAX 052-383-4533

Email lh-minato@nifty.com

