

事業開始から10年経過。次の10年を歩み始めるハース

# 「スタッフの個人努力に甘えない、土台作りの一年」

——事業開始から11周年。次の10年に向けてスタートしているハース。運営元の株式会社SENSE代表の松田に、ハースのこれまでとこれからについて聞いてみました。

僕は15年前、身内の介護を通じてこの業界に出会いました。今でこそ福利厚生の整った企業も増えましたが、当時目にした利用者様、働くスタッフはとても酷い状況にいたんです。これが当たり前になってはいけない、なんとかしなきゃいけない、そんな気持ちから「赤ちゃんからお年寄りまで生活に関わるお手伝い」をコンセプトにした事業を立ち上げたのがハースの始まりです。

## ——2021年を振り返ってみて、いかがですか？

昨年は「チームリスペクト(他者あっての自分)」というテーマで訪問看護ステーションと就労継続支援B型事業所を開所しました。

おかげ様で多くの反響を得まして、開所にあたりご家族の方々からたくさんの激励とありがたいお言葉をいただくことができました。嬉しく思うと同時に自分たちの存在意義を再認識できた1年でした。



▲訪問看護師。赤ちゃんからご年配の方までご利用いただいています！

## 年末年始の 胃もたれ解消 / 管理栄養士のレシピ

### 鶏肉と長ねぎのおろし煮



[材料] 4人分 1人分 318kcal  
鶏もも肉 ..... 400g  
長ねぎ ..... 1本  
大根 ..... 10cm  
木綿豆腐 ..... 1/2丁  
酒 ..... 大さじ1・1/2  
醤油 ..... 150g  
塩 ..... 小さじ1/2  
砂糖 ..... 大さじ1

- ① 大根はすりおろして、調味料を全て混ぜ合わせる
- ② 鶏もも肉は食べやすい大きさに、長ねぎは斜めに3cm程度切り、豆腐は鍋料理に入る程の大きさに切る
- ③ フッ素加工の鍋やフライパンで鶏肉の皮目を下にして焼き、油が出てきたら長ねぎを加えて焼く
- ④ 焼き目がついたら、①と豆腐を入れて、鶏肉に火が通るまで煮る

大根に含まれる消化酵素で、年末年始に疲れた胃腸をいたわりましょう。白身魚に変えても美味しく仕上がります。



仕事をしたい気持ち トライする 挑戦できる  
環境を1つでも多く

▲東海テレビ「ニュースOne」で取り上げていただきました！  
Yahoo!ニュースにも掲載いただいている。詳細は右記QRコードより↑

## ——2022年はどんなことに取り組んでいきますか？

今年のテーマは「Reborn(リボーン)」～新たな自分になる～です。「人材育成」「必要とされるサービスの展開」「心理的安全性の担保」この3つに徹底的に取り組み、新たなハースとして生まれ変わることを目指しています。

心理的安全性の部分で少しだけ具体例を挙げると、業務から少し離れて一人ずつと話せる場を設け、不安や悩みを解消するきっかけを作る、ハース統一マニュアルの再整備を行いスキルの平準化を図る、などがあります。「誰もが自然体で働ける」チームづくりと、「ハースでのルールが分からぬ」といった状況を払拭できる仕組みを整えています。

## ——最後に今年の意気込みをぜひ！

スタッフの幸せは利用者様の幸せに直結します。

たとえ遠回りな手段でも、スタッフの個人努力に甘えた環境を排除し、正しい評価制度のもと一人ひとりにきちんと還元していくことが、サービスの質向上

と今後の事業拡大のための重要な  
土台になるとを考えています。

新しいハースになっても軸は変わらず、今後も皆さまにとって必要とされる、困りごとを解消できるサービスを追求・提供し続けます！



(ハース運営元) 株式会社SENSE／代表取締役  
**松田 耕一**

外資系アパレル会社「ジョルジオアルマーニジャパン」の元トップセールスマン。2010年に株式会社SENSEを設立し、「赤ちゃんからお年寄りまで生活に関わるお手伝い」をコンセプトにした介護福祉・医療・保育事業を12事業にまで拡大させている。



Twitter  
発信中  
@topoflocal