

2023年5月18日

**スチュワード一筋、ホテルの食の安心・安全を支える
調理部スチュワード 山崎欣一「黄綬褒章」受章
感謝と喜びのコメント**

京王プラザホテル調理部スチュワード 山崎 欣一(やまざき きんいち) が、この度、春の褒章において、黄綬褒章を受章いたしました。黄綬褒章は、業務に精励し他の人の模範となる者に授与される褒章で、当ホテルでは栄誉ある5人目の受賞となります。

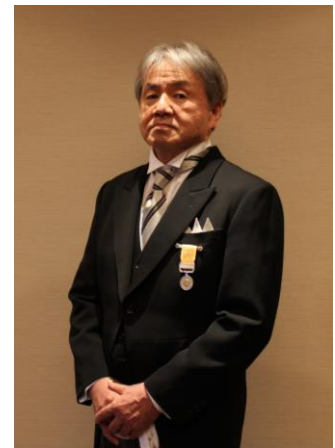
山崎 欣一は、50年の永きにわたり、一貫して当ホテルにてスチュワード業務に従事し、約1,300種類、計30万点以上の器材の管理を行ってまいりました。洗浄セクションの設計・改良および当ホテルに合った機械の導入を行うことで業務効率化を図り、当ホテル独自のオペレーションにより、2,000名以上の大型宴会にも対応が可能となりました。また、30万点以上に及ぶ器材の管理を徹底し、多彩なレストランや宴会場での料理・飲料の提供に貢献してまいりました。豊富な知識と優れた技能をもって衛生管理基準を取り入れ、カトラリーの拭き上げ機や研磨機を導入するなど、徹底したクレンリネス・衛生管理によるホテルの食の安心・安全性の確保および生産性向上に寄与いたしました。

また、スチュワードの統括責任者としての重責を果たし、2011年には関東運輸局長表彰、2014年には国土交通大臣表彰（観光関係業務精励者）等、数多くの賞を受賞しております。この度は、長年の研鑽により培ってきた技術と知識、それを継承すべく後進の育成の取り組みが評価され、黄綬褒章の受章に至りました。

「黄綬褒章 受章の喜び」

第3期生としてホテルに入社して以来、スチュワード一筋で歩んでまいりました。この度は、身に余る光栄に心から感謝申し上げます。また、一緒に働くスタッフにも心から感謝しています。“縁の下の力持ち”といわれるスチュワードの業務ですが、お客様に喜んでいただけることを第一に尽力してまいりました。これからもチームワークを大切にし、後進の育成にもより一層邁進したく思います。今後も、支えてくださった方々への感謝の気持ちを忘れず、お客様に食の安心・安全を提供できるよう、精進してまいります。

京王プラザホテル
調理部スチュワード 山崎 欣一



●京王プラザホテル 調理部スチュワード 山崎 欣一 プロフィール

- 1972年 京王プラザホテル 入社
スチュワード 配属
- 2006年 調理部スチュワード支配人 就任
- 2011年 関東運輸局長表彰 受賞
- 2013年 調理部スチュワード 統括マネジャー 就任
- 2014年 国土交通大臣表彰 受賞
- 2023年 黄綬褒章 受章