

職場では
こんな人も
働いています

- 営業 ●点検 ●メンテナンス ●修理

この仕事のキーワード

- 電気
- 機械
- 冷蔵機器
- 食べものの保存
- 冷凍庫
- ショーケース・機械設計

こんな人に向いています

- 好奇心旺盛な人
- ものづくりが好きな人
- 食に関わりたい人
- 機械や電気に興味がある人
- 人に喜ばれることが好きな人



冷凍・冷蔵技術を生かし、消費者に新鮮を届けるお手伝いをしています

収穫した農産物を保管しておく倉庫や食品工場、物流センター、スーパーやコンビニなどの店舗で食品が並んでいるショーケースのように、保管のため温度管理が必要な会社や店舗から冷凍・冷蔵設備機器の導入を依頼され、設計・施工(配管・配線・試運転)をするのが仕事です。冷凍・冷蔵技術は食品などが新鮮に保たれるために重要な技術です。この業界も環境への貢献を目指して、技術の進化、省エネ化がさらに期待されています。

入社8年目
大倉さん

私がこの仕事に就いたきっかけ

父の影響で、車が好きで機械に興味を持つようになり機械のことを学べる進路を選びました。この仕事は電気や配管に関する多くの資格が必要でしたが、当社では入社後に必要な資格の取得ができたのでよかったです。

冷凍設備業(設計・施工)の仕事内容

設計

お客様の要望をヒアリングし、設計を行います。ニーズに合わせた設計やメーカーを問わない機器選定を行えるのが当社の強みです。



安全管理

毎日の工事内容、進捗状況を確認します。作業前には安全ミーティングを行い、事故のない作業現場を目指します。



配管作業

機器同士を配管で接続します。最近では火を使わずに配管を接合する機器を積極的に導入し、火事が起きないように安全性を高めつつ、施工品質の向上に取り組んでいます。



試運転

配管・配線完了後には試運転をして、温度チェックや機能を点検した後にお客様に引き渡され、商品が保管されていきます。



必要な資格・スキル

- 電気工事士
- ガス溶接技術者
- 配管技能士など、すべて入社後に取得ができます。

株式会社ミタカ

本社:新潟県柏崎市両田尻515

長野支店:須坂市大字米持326-14 ☎026-214-6581

創業/1983年5月 従業員数/146名

支店/新潟県4拠点、長野県2拠点、群馬県、東京都



会社見学
OK

出張授業
OK



株式会社ミタカではこんな仕事をしています

24時間365日対応のメンテナンス体制

冷凍・空調・厨房設備は故障状態が長引くとお客様の大きな損失につながります。万が一の故障に対応するために、当社では24時間対応のメンテナンス体制を確立しています。



業務用厨房の設計・施工

レストランや給食施設の厨房設計から食品工場の生産ラインの設計・施工まで豊富な知識と経験を生かして、いろいろな施設のプロジェクトをしています。



設備の維持管理

冷凍・冷蔵設備には日常的な点検が重要です。点検を行うことで故障を未然に防ぐことができ、さらには機器のランニングコスト削減にもつながります。



冷凍業界の未来をリードする

冷凍食品は食べる量を調整でき、賞味期限切れでの廃棄が少なく、食品ロスの削減に貢献しており、今後も冷凍業界はさらに発展していくことが予想されています。



社員研修旅行の実施とSDGs活動への取り組み

当社の拠点が増えてきており、社内のコミュニケーション円滑化を目指す目的で、2年に1度、社員研修旅行を実施しています。海外を含めた複数のプランから行き先を決定し、営業所を越えた社員の交流をはかっています。また、SDGsへの取り組みも行っており、毎年、里山整備や海岸の清掃活動を積極的に行っています。

