

病院・福祉施設におけるクックチル導入の意義と成功の鍵

宮野鼻 治彦 (みやのはな はるひこ) 株式会社生活デザイン研究所 代表取締役

ここ数年、クックチルをはじめとする新調理システムを導入される病院や福祉施設が急増している。しかしながら「想定した成果が得られない」との声を耳にすることも少なくなく、その主な要因が、準備段階でクリアしておくべき課題への認識と対応の不十分さにあると指摘されている。

そこで、確かな成果を導いていただくための参考資料として、クックチル・ニュークックチルの基本概念、導入メリットなどの情報と、成功に不可欠な要件を全5回シリーズで紹介する。

1. はじめに

第1回目の前回は、「病院・福祉施設給食の現状と課題」をテーマに、相次ぐ診療報酬・介護保険制度の改定によって、病院・福祉施設の栄養部門が直面する厳しい現実と、早急な解決策が求められる収支改善・安全対策・業務の効率化などの主な課題を紹介した。

今回は、そうした課題を克服する有効な手段として、近年導入もしくは検討が進められつつある3つの方策ならびにクックチルをはじめとする主な調理システムの特徴についての考察を行うこととする。

2. 病院・福祉施設給食の課題解決手段と問題点

(1) 当事者が考える課題解決手段

まず、病院・福祉施設給食の実務に携わる当事者の方々が、直面する厳しい現実を克服するために、どのような対策が必要かつ有効であると認識されているのかを確認しておきたい。

帝塚山大学・河合研究室が2010年に実施された調査結果によると、図1のようなさまざまな対策項目が挙げられている。

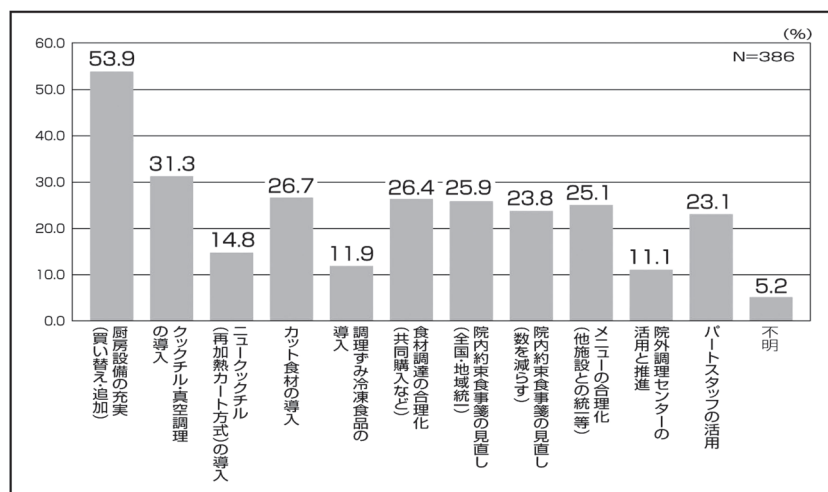


図1 医療福祉分野のフードサービスに必要な合理化対策

出典：帝塚山大学 河合研究室「病院給食調理システムおよびサービス内容実態調査」実施報告書