

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

前回は、クックチル・ニュークックチルの基本定義と導入メリットを紹介した上で、導入効果を実現するための基本条件について述べ、事前にクリアしておくべき課題への取り組みとして、下記の7つのテーマを

提示した。

4回目となる今回は、7つのテーマの内の①～④に対する取り組みの意義と具体的な内容、留意点を紹介する。

■運営開始までの7つの取り組み

① 献立&栄養管理ソフト作り	●チルド(冷凍)保存&再加熱調理に適した献立 ●工程数・業務量の平準化に対応する献立
② レシピ開発	●経験と勘にもとづくレシピを温度・時間のデジタルデータに変換(スチコン加熱→急速冷却→チルド保存→再加熱)
③ 食材発注・管理システム作り	●外部ソフト会社のプログラムをカスタマイズ
④ 調理作業計画表の作成	●週間調理スケジュール表 ●1日の調理工程&人員配置計画表
⑤ 調理トレーニング	●スチームコンベクションオープン調理の習熟 ●プラストチラーの使用習熟 ●真空調理、クックフリーズのトレーニング ●形態食調理のトレーニング ●再加熱カートでの仕上げ調理の習熟(ニュークックチルの場合)
⑥ 高度衛生管理システムの構築	●衛生管理研修 ●衛生作業手順書(SSOP)の作成(②④の工程計画に対応するSSOPを作成) ●HACCPシステム構築
⑦ 調理・提供のシミュレーション検証	●2日連続で100~200食程度を職員食として提供