

医療法人啓正会 モン・サン琴海村松

吉 武 和 則 （よしたけ かずのり）タニコー株式会社 九州事業部 設計課 課長

家庭用で IH クッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。
今回は「サービス付高齢者向け住宅」の事例を取り上げる。

1. はじめに

医療法人啓正会グループは、“いつもみなさまのそばにありながら、いつでもみなさまのお役に立てるよう「いつもいっしょ」のサービスが私たちのこころです。「これからもみなさまのそばに……いつもいっしょです」”をモットーに、清水病院をはじめ、軽費老人ホーム 1 施設、ケアハウス 1 施設、有料老人ホーム 2 施設、サービス付高齢者向け住宅 1 施設、特別養護老人ホーム 1 施設、介護老人保健施設 1 施設、グループホーム 6 施設、サテライト型介護老人保健施設 1 施設、合計 15 の施設を運営している。

その中から今回はサービス付高齢者向け住宅
モン・サン琴海村松のオール電化厨房を紹介する。



施設全景

2. 施設概要

名 称 医療法人啓正会 モン・サン琴海村松

所 在 地 長崎県長崎市琴海村松町 399 番地

階 数 9 階建

住宅戸数 195 戸

3. 厨房設計コンセプト

オール電化厨房を採用し、排気熱による作業員への負担を軽減させる。さらに、ガス機器に比べフラットな天板面にする事で、作業後の清掃性を向上。作業効率を上げると共に、作業環境の改善を図る。又、食品の急速冷却や冷却後の冷蔵保存など、温度管理を徹底する。加えて衛生区分を明確にする事で、食事の安全を確保し、提供する。