

# ニュークックチルシステムのご提案

窪田 伸 (くぼた しん) 株式会社ミールシステム 代表取締役社長  
一般社団法人 日本フードビジネスコンサルタント協会 理事

**要約** ニュークックチルシステムは「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守するためには必須条件である。導入に当たっては献立計画をはじめ運営システム全体の再構築が重要であり、その上でハード（機器）の選定に入ることが肝要である。しかしながら同システムは、近年の人手不足を解消する手段として有効ではあるが効果は限定的と言わざるを得ない。すなわち個別対応を中心とした食事提供（病院食）から生産性を重視した病院給食への回帰が救世的なテーマであることと認識すべきである。

## 1. はじめに

クックチル、ニュークックチルシステムは現在数多くのヘルスケア（病院／介護）施設において導入されているが、同システム選定の事由が不明確の上、システム構築準備不足により十分な導入効果を発揮していないケースが散見している。これはハード重視ソフト軽視によるものと考えられる。

同システム機器はこれまでの伝統的クックサーブ方式と比べ急速冷却、チルド保管コールドプレイティング、再加熱カート等多額の投資を必要とするため、衛生管理とともに生産性（オペレーションコスト）向上が必須のテーマである。

生産性の向上を目指すためには、生産全体のプロダクションを見直すことが不可欠であり栄養基準、メニュー献立の標準化、個別対応の整理等、生産の前提となる調理品の集約化が鍵となる。これまでの旧い調理システムにニュークックチルの接合は問題解決とはならないことを提言する。

## 2. 病院／介護フードサービスを取巻く現状と環境

### 2.1 現状

国民医療は42.3兆円（2015年厚労省）、1人当たり32万3300円で、6年連続で増加している。大幅な増加は国家財政を圧迫し医療／介護制度の抜本的見直しが要請され、国民皆保険制度存続のため制度改革が進められている病院・介護施設を取り巻く環境も厳しさを増し、赤字病院の増加傾向が続いている。フードサービス部門も「入院時食事療養費制度」「介護報酬制度」

により収入（売上）が規定され運営の在り方まで総合的に束縛されている。

制度上、給食料収入の増加は見込めず、反面労働力不足による人件費と天候不順等による生鮮食材費の上昇等フードサービス部門の経営を著しく悪化させる結果を招いており、新たなマネジメントシステム（給食経営）の確立は絶対条件である。

### 2.2 フードサービス部門の問題点と課題

- (1) 臨床栄養サービス偏重と給食サービス軽視。
- (2) 給食経営悪化
- (3) 患者個別対応（嗜好、アレルギー、形態加工）の増加
- (4) 食事オーダーの複雑化・細分化
- (5) 病院機能分類への未対応
- (6) 食事生産性の低下
- (7) 労働力確保
- (8) 人件費と食材費の上昇

### 2.3 課題解決策

部門の問題点・課題は山積していると言っても過言ではない。

問題を解決する基本となるロードマップを示す。

