

ライフケアガーデン熱川 岡本幸雄(食養課チーフ)

功 績 急な退職により調理師不足のなか、調理補助のスタッフに調理業務を指導することにより人材不足のなかでも効率的に業務遂行することができ、困難を乗り越えている功績。

推 薦 者 長谷川千代(事務課長)

推 薦 理 由 調理師不足により、調理補助が調理業務をカバーすることで、補助業務が不足してしまいましたが、他部署と連携して補助のヘルプを調整するなど、食養課の困難を救っている姿は理事長賞に推薦するに値すると思います。

内 容

ライフケアガーデン熱川に入職して約5年、チーフとなって2年程が経過しています。介護施設で働くことは初めてでしたが、ホテル、旅館で料理人として腕を鳴らしていたため、技術的には問題なく、大量調理の経験もあり、すぐに技量を発揮できました。介護施設特有のキザミ食や病状にあった食事など慣れない環境に少し戸惑いがあったようですが、持ち前の明るさと責任感の強さで前向きに業務に取り組んでいます。「マグロの解体ショー」などの実演調理も、素晴らしい包丁さばきで、利用者さんのハートを掴んでいます。

食養課チーフを打診した際は、ご本人はやる気はなかったようですが、ホーム長をはじめ食養課のスタッフ全員の推薦もあり、引き受けてくれたと聞いています。課長不在時には、課長代行として運営会議や理念進捗、予算ヒアリング等にも出席し、他部署との連携やスタッフの管理や意見を聞くなど、今までに経験したことのない業務を一生懸命にこなしている姿は本当に頭がさがります。新人職員への指導や育成もしっかりとでき、課長が復職してからも、スタッフの調整役としてとても頼りになります。調理補助のスタッフに指導することで、調理師が欠員したときなど、すぐにカバーすることができ、補助スタッフも調理業務をおこなうことで、調理の楽しさや、やりがいに繋がっています。

チーフを経験することにより、少しずつですがマネジメントの楽しさや、うまくいった時の嬉しさが芽生えてきたと聞いています。なにより、全スタッフからの信頼が厚く、少ない人員でも、チームが一丸となって困難を乗り越えることができているのは、岡本さんの功績であると思います。