

ケアセンターけやき 栄養科

川中 幸男(調理師)

功 績 5年5カ月退職者ゼロ、ワンチーム体制の食事提供で利用者の満足を追及し・利用者増と質の管理、コスト削減に貢献した功績

推 薦 者 事務営繕栄養科 主任：島山智貴

推 薦 理 由 けやきの強みと共感する栄養科の食事。

利用者のお声やアンケートも好評で今回けやきのアウトブランディングの見学ツアーにも取り入れました。イベント時のパフォーマンスで利用者呼び、日々のコスト管理で食材費をコントロールし、竹川病院やひなたとの栄養科会議でも提案や共有した内容をすぐに実施する、フードロス対策をとるなど、ワンチームとして機能する栄養科を作り上げました。常に質の向上と利用者満足を目指している職人を強く理事長賞に推薦いたします。

内 容

川中は今年9月で勤続11年を迎え(永年勤続10年表彰者)、けやきの栄養科でも一番長く勤務して頂いている調理師です。

川中の勤務後は「けやきの食事はおいしい」とご利用者より多くのお声をいただいております。また、解体ショーや天ぷらを目の前で揚げたりするイベントにおいても、ご利用者にしっかりと説明しおかわりのお声がけ等積極的にパフォーマンスを実施し、毎回ご利用者が臨時で通っていただく機会を増やし、加えてご利用者との時間を共に喜び楽しむなど、経営面・利用者満足度向上にも貢献しております。

通所リハビリで来設するご利用者の中には食事が楽しみだと5階デイサービスの利用を増回して頂いた方もいます(週5日通所)。

今回、けやきのアウトブランディングの見学ツアーにもイベント食の提供としてツアーの中心におき、ご利用者の笑顔がみえる活動の主となりました。ZOOM配信を実施し、ご利用者のご家族にも楽しんでいただけたと思います。

食材費高騰の中でも小ロットでの細やかな食材保管を徹底し食材費が上がる中、コストを抑えて、また竹川病院とひなたとの栄養科会議に参加し、食材(業者)の提案や食の提供における改善をすぐに進めて、また、フードロス対策として急なキャンセルで出てしまったお食事を職員に販売(300円)しており全食完売、コスト削減・質の向上に積極的に取り組んでおります。

現在、けやきの栄養科は常勤3名、パート1名でシフトを組んでいますが、日常の管理においても、リフレッシュ休暇や有休の取れる環境を整え、平成31年3月に栄養士が入職して以後5年5ヶ月退職者が0と安定したワンチームの部署として運営されており、ご利用者だけでなく、職員全体にも高い安心と満足を提供しています。