

熱川温泉病院

三浦 裕史（栄養科・調理リーダー）

- 功 績** 業務効率化や調理スタッフのスキルアップの対策を実践したことで残業時間ゼロを実現。コスト削減に繋げ、病院経営に貢献した功績。
- 推 薦 者** 村木 美奈江（管理栄養士）
- 推 薦 理 由** 当院では全職員一丸となって経費削減に努めておりますが、被推薦者は部署の働き方を見直し、工夫・改善したことでコスト削減にも繋げることができました。理事長が年頭所感で仰られた「Our Team経営」の見本の一つを進んで実践したのとして推薦させていただきます。

内 容

入職19年目の調理師の三浦は、昨年7月の朝食時の再加熱調理システム「クックチル」導入を、業務改善に繋げる契機と捉えていました。昨今「働き方改革」が提唱され久しい中、調理部門は恒常的に時間外勤務が多く（常勤9名 平均1人あたり約10時間/月）、残業時間削減が課題となっておりました。そこで「残業時間ゼロ」を目指し、業務を効率化すべく対策を実行しました。

- ①7.8階病棟の食器類を見直し、他病棟と共通化を図りました。患者さんや病棟スタッフに聴き取りし、扱いに気を遣う陶器製から落しても割れないメラミン材質に変更。配膳下膳や食器洗いの時間的手間をなくしました。
- ②人員の配置を見直しました。早番の時間を5時から5時25分開始に変更し、業務が集中する12時前後に人員を厚めに配置することで、効率よく業務を進められるようになりました。
- ③各病棟で食事終了後、決められた下膳時間まで回収できませんでしたが、食事の進み具合により、終了後すぐ下膳できるよう病棟とルールを見直し、無駄な待ち時間をなくしました。
- ④三浦をはじめとしたベテラン調理師が、隙間時間を使って職員を指導し、個々人の出来る業務範囲を広げました。例えば配膳・皿洗い専門の職員を仕込みも出来るようにしたことで、勤務シフトの配置にも余裕が生まれ、一個人への業務負担の偏りが減り、時間内に業務が終わるようになりました。

上記対策の結果、残業時間は約10時間/月だったのが、昨年12月についに0時間となり、全体で人件費約15万円/月の削減に成功しました。また、副次的効果として早朝の出勤時間の負担が緩和され、有給休暇取得が全スタッフ満遍なく可能となり「働きやすい職場」を実現できました。

三浦に話を聞くと「病棟での出張イベント食や職員向けバイキングを再開したい」と今後の計画を前向きに語ってくれました。調理部門の責任者としての役割をしっかりと自覚し、業務改善のアイデアを実行に移し、コスト削減を実現した三浦を理事長にご推薦申し上げます。