

第20回 ベストサービス アワード



《ベストサービス賞》 ひうな荘 特別養護老人ホーム

LIVE キッチン～調理員のやりがいを利用者の喜びに～



取り組み内容の詳細は次のページをご覧ください。

【取り組んだ動機】

調理員の特性上、厨房内での業務が多く、ご利用者や他部署の職員と関わる事が少ないため、現場からのポジティブな声が届きづらい環境にある。その反面、「味がうすい」「異物が入っている」などネガティブな意見が多く届いてしまう側面がある。過去に退職した職員から、「やりがいを感じる事が出来ない」という意見が出たこともある。このような現状から、調理員としての「喜び」・「楽しさ」を感じる事が出来る、調理員にスポットライトが当たるような取り組みを検討した。

【取り組み内容】

- ・調理員が月に1回の頻度で、フロアに上がり、ご利用者の前で調理実演を行う。
- ・提供する料理は、ご利用者の意見を取り入れつつ、調理員自身で決定する。
- ・特別感を演出するため、調理実演の際は、専用のユニフォームを着用する。

【授賞式での評価コメント】

内食会という形での調理実演では、そのほとんどが、(調理の専門職ではない)介護職によって行われている。本レポートでは、これを調理主導で実施することで、高いクオリティと介護職との業務分担を実現させている点が評価できる。そして、ご利用者の喜びの反応を直接感じる場に調理職が立つことで、職員のモチベーションアップに繋がっている点も素晴らしい。LIVE キッチンは今後、見せ方の工夫をさらに進化させる必要があり、その一歩になる取り組みと言える。

Best Service Award

