

人手不足で困っていませんか？



現在、医療・福祉業界では、
調理人の人手不足が深刻化しています。



なぜ？

4時・5時等の早朝出勤がある上に、拘束時間が長く、休みが少ない等の過酷な労働条件により、求人を募集しても応募が来ない。

人手不足を解消するには…

労働環境の改善が必要

そこで、朝食の提供は再加熱カートにおまかせ！

調理後、急速冷却した食事を、
前日の夜にカート内にセットしておくことで、
配膳時間に合わせて再加熱されるため、
朝の調理が不要、早朝出勤の緩和につながります。



早朝出勤が緩和されることで、人件費や早朝出勤時に掛かるタクシー等の交通費の削減が可能になります！

現在の出勤時間より2時間遅くした場合、人件費のみで、
従業員1人あたり年間約60万円※のコストダウンに！

※年間の出勤日数を365日と仮定、最低賃金861円で算定

他にも

衛生管理の徹底、顧客満足度の向上に貢献します！

- 冷たいものは冷たく保存し、温かいものは配膳直前に、再加熱を行うため、**適温のおいしい食事**を提供できます。
- 配膳時間に合わせて再加熱するため、大量調理施設衛生管理マニュアルの「**調理終了後から2時間以内に喫食**」を確実にクリアできます。

再加熱カートの導入事例

医療法人社団研仁会 北海道脳神経外科記念病院



脳神経外科、神経内科を専門とする、急性期型病院として1983年に設立。2012年に老朽化の改善・療養環境の整備のため、回復期リハビリテーション病棟を加えた新病院を建設。急性期から慢性期までを受け入れる病院として進化しました。

再加熱カートを導入し、ニュークックチルシステムで計画的な調理システムを実現。
効率的な調理スタッフのシフトを組むことが可能になりました。



変更前	月	火	水	木	金	土	日
クックサーブ	(月)朝昼夕	(火)朝昼夕	(水)朝昼夕	(木)朝昼夕	(金)朝昼夕	(土)朝昼夕	(日)朝昼夕
生産食数	3食						

変更後	月	火	水	木	金	土	日
ニュークックチル		(水)昼	(金)朝	(土)夕	(火)朝	(水)朝	
		(水)夕	(金)昼	(日)朝	(火)昼		
		(木)朝	(金)夕	(日)昼	(火)夕		
		(木)昼	(土)朝	(日)夕			
		(木)夕	(土)昼	(月)朝			
				(月)昼			
生産食数		5食	5食	7食	3食	1食	



品名:再加熱カート (機AGP)
型式:CH4-1A328K 消費電力:3.48kW
食数:28食(トレイ)

※1食あたり134人分の食事を生産 ※下処理は調理の前日に実施
出典「令和3年1月15日発行 一般社団法人エレクトロヒートセンター エレクトロヒートNO.235」

計画的に調理を行うことで、一週間の作業を平日の中3日間に集中させることができました。以前のクックサーブは、毎日の作業量がほぼ同量だったので、必要な調理員数も毎日同数でした。また、行事食の時にはさらに人手が必要でした。それが、メニューを見直し作業の集約を実施したことにより、人員配置もそれに合わせて組むことができました。その結果**当初予定していた人員より少ない人数での業務が可能**になりました。

食事の提供は、全てのメニューを冷蔵状態で盛り付け、メニューに合わせて再加熱カートが自動で加熱を行います。**朝食は前日に盛り付けを行うので、朝の準備は炊飯、汁物のみ。早朝出勤の緩和にも貢献しています。**

さらに

**「温菜は加熱調理終了後2時間以内の提供喫食、
冷菜は10℃以下での提供」が容易に徹底可能になりました。**



栄養士の立場としてもいいなと思うのは、食べ物の温度管理がしっかりできること。温かい食べ物は温かく、冷たい食べ物は冷たく提供でき、おいしさと、さらに食中毒の心配も減るので、安心して提供できるのが嬉しいです。

管理栄養士 佐々木景子さん

お問い合わせ

北海道電力株式会社 電化ソリューションセンター
TEL:011-251-8073

