



株式会社みなみ

通いたくなる！

デイサービス通信

8月よりお昼御飯が変わります！

先日行ったアンケート結果を元にこの度お食事を全面リニューアルしました。選考は10社から、味・柔らかさ・味の濃さ・品数・バリエーション・製造方法・オペレーション等で選びました。プロジェクトメンバーは代表・経営企画・管理者・現場担当・医療担当・配膳担当・設備担当などで構成。多職種の参加により選ぶ時の視点は多岐にわたりましたが、その中で納得のいく業者を選ぶことができました。

詳細は裏面に！

デイサービスの様子を公開



株式会社みなみ
北葛西ケアセンター

所在地：東京都江戸川区北葛西2-23-14

サイト：<https://minamicare.co.jp/>

お問い合わせ

 03-6808-7114

(営業時間：平日9時～18時)

選考会議の様子



選んだ決め手

味

高齢者向けの食事だからこれくらいいいという考えではなく、自分たちがお昼ご飯として食べても満足できるものを選びました。

柔らかさ

通常のお食事についても全て柔らかかに調理されており、安心してお召し上がりいただけます。また「柔らか食」の導入で刻み食よりも食べやすく見栄えの良いお食事を提供できます。やわらか食でも難しい方はムース食を選択できます。

見栄え

通常食の見た目はもちろん、やわらか食の導入により刻みとは違う見栄えの良いお食事を召し上がっていただけます。また、現状通りにお弁当タイプではなくお皿への盛り付けできるタイプにしました。今回の食事変更に伴い食器類も一新させていただきました。

バリエーション

健康面だけでなく、様々なバリエーションが提供できる配食会社を選びました。イベント食（おせちなどの季節食含む）やご当地食、麺類などが提供可能になりました。

製造方法

昨今の配食会社では「セントラルキッチン（集中調理施設）」が主流ではありますが弊社では「セントラルキッチンではない会社」を選びました。その理由はズバリ「飽きがこないため」。セントラルキッチンは1つの工場で調理するため効率は良いですが、味が似通ってしまうのではないか？という懸念があると考えました。複数の調理会社（工場）と提携している会社を選ぶことでそれぞれの味の違いを上手に利用し、いつまで通っても「飽きが来ない味」の提供が可能になると考えました。

オペレーション

クックチル方式の導入により、より安全で美味しいお食事の提供が可能になりました。今までよりは多少オペレーション工数は増えますが、その分、お客様の満足がいくお食事の提供が可能になりました。また、冷凍保存状態なのでBCP対策の一つとして活用することが備蓄することが可能。災害時のご利用者様へのお食事の確保が可能です。

コスト

食事の提供の際の懸念点である「コストアップによる料金の値上げ」こちらに関して現状通りで対応することができました。また、同社で質の良いおやつ確保ができるようになりましたので、おやつについてもグレードを上げることが可能になりました。

8月より開始！お客様からの感想は次回ご報告いたします！

乞うご期待！

