

# 平成 28 年度 サンライフ魚崎（厨房）

## 事業計画書（案）

今年度は、職員の定着・人材育成に重点を置き、コミュニケーション能力の向上、調理技術の向上にも力を入れ、「活力ある職場創り」を目指す。

### 1. 職員の定着・人材育成

① 3年以上の非常勤職員間で作業内容の偏りは軽減されてきているが、入社して1年未満の職員が約3割いる為、個人の能力やスピードに合わせた指導を行い、目標を持ってやりがいのもてる職場となるよう取り組む。

- ・新しい業務を覚える前には、栄養士がマニュアルに沿って、丁寧な説明を行い、不安の軽減を図る。また、マニュアルのない業務のマニュアル作成にも取り組み指導方法のばらつきを軽減する。

- ・2年未満の職員とは、半年に1回は面談を実施し、悩みを相談し、アドバイスが出来る場とする。

- ・それぞれの食事形態・食材の種類に応じた切り方や調理方法の統一を図る。

② 厨房職員は比較的年配の非常勤職員も多いため、労働時間の配慮・温度環境なども含め、長期間働きやすい環境を整える。

③ 厨房朝礼(基本理念・挨拶・本日の献立復唱・連絡事項)を今年度も継続し、「笑顔と大きな声で挨拶」の定着と、職員同士が声をかけあい協力しあえる雰囲気作りに努める。

④ 毎月行っている部署研修の内容を充実させ、厨房で働く上で必要な、衛生管理・感染症・嚥下機能、法令や虐待防止・身体拘束禁止について学ぶだけでなく、先輩・後輩が対話やコミュニケーションの取れる時間を設けることで、良い関係性を築き、日々の業務につなげていく。

⑤ 毎日、業務の担当を決め、個々の役割を明確化することで、自ら考え工夫し、業務の効率化につなげていく。また、周囲の状況を見極め、お互いを助け合うことで信頼関係を築く。

### 2. 科学的介護・常食化に向けた取り組み

① ケース記録により入居者様の日々の様子や、体重減少率・食事摂取量等をすばやく把握し、科学的な根拠を基に低栄養の予防や改善を行うことにより、常食への移行可能な入居者様の的確な判断を行う。

② 2ヶ月に1回の口腔ケアカンファレンス開催時に、介護・看護と連携し食事形態の見

直しを行う。また、積極的に栄養士が現場に出向き、多職種と協働し、情報の共有と意見交換を行う。

- ③ ケアハウスのケース会議には積極的に参加し、職員との連携強化、入居者様の状態及びニーズの把握に努める。

### 3. 食事サービスの充実

- ① 給食委員会等で、職員との連携強化し、ニーズの把握に努め、食事レクリエーション、おやつレクリエーション、選択食などの内容を充実させ、楽しんでいただけるようなサービスを実施する。
- ② 毎日の献立から季節の移り変わりが感じられるような献立作成を目指す。
- ③ 統一した調理法・盛り付けが行えるよう、各料理の写真を撮り、調理する方がイメージしやすい資料を作成する。

### 4. コスト削減対策

- ① 水道、ガス、電気について本当に必要な量、時間等を見直し、無駄な使用量の削減に取り組む。
- ② 洗剤・増粘剤など使用量を明確にすると共に、価格の安価な商品があれば、見極め柔軟に変更し、コスト削減を図る。
- ③ 旬の食材、その時期に最も安価でしかもおいしい食材の購入に努め、食材費のコスト削減（総食材料費 4%程度削減）に取り組む。その為に、主仕入先との仕入検討会議を2か月に一度程度開催し、双方から提案しあい、安全・良質で、安価な食材確保に取り組む。

### 5. その他

- ① 厨房設備や機器、食品等の劣化への対応が必要である。費用、作業効率等も検討しながら、購入や修理などを行う。
- ② 業務に支障のない範囲で有給休暇を取得できるよう勤務を調整する。

以上