

ワタミの介護株式会社
介護付き有料老人ホーム「レストヴィラ弁天町」

食事サービスで差別化を図り 入居者のQOL向上を支援

ワタミグループで介護事業を担う
ワタミの介護株式会社が運営する
介護付き有料老人ホーム「レストヴィラ弁天町」。
開設から4年目を迎え、
入居者と環境にやさしい住空間と、
外食事業で培ったノウハウを活かした、
満足度の高い食事サービスで差別化を図る
同ホームの取り組みを紹介する。

取材：ワタミ株式会社



年に1回、全ホームでスタッフ扮する寿司職人による「寿司キャラバン」を実施

洗練された空間で 入居者の日常に華を添える

大阪港を臨む海の玄関口として知られる大阪市港区に、2011年9月に開設された介護付き有料老人ホーム「レストヴィラ弁天町」(128室)。同ホームを運営するワタミの介護株式会社は、外食事業や宅食事業等を展開するワタミグループで介護事業を担い、現在100超の有料老人ホームを展開している。

「ホームはご入居者様の幸せのためだけにある」という基本理念に基づき、良質なサービス提供に努めています」と堀田育男ホーム長が話すように、ハードとソフトの両面の整備を図りながら、入居者の快適で安心ある生活を支えている。

同ホームの館内は、居室からパブリックスペースに至るまで、「施設っぽくない」洗練された装いが目を引く。広々と開放的なダイニングや本格的なコーヒーが楽しめるワタミカフェをはじめ、中庭、理美容室、檜風呂等、入居者の暮らしに潤いを添えるアメニティ機能を充実させている。また、同ホームは同社運営のホームのなかでも



A



B

▲ノンアルコールビールで乾杯しながら入居者同士の会話も弾む □寿司職さんからの演出は、入居者や家族に大好評 □19種類のネタを用意し、本格的な寿司を提供 □喉下機能が低下した入居者にも楽しめるアタミカフェ □館内の随所にペレットストーブを設置 □全室個室の居室は、入居者の快適性とプライバシーの保護を両立 □見晴らしの良い屋上庭園 □「いつまでもきれいであったい」という入居者の要望に応える美容室もある



C



D



G



E



F



H

【施設DATA】



- 所在地：大阪市港区市南1-2-24
- 電話：06-6573-4165
- 築年：介護付有料老人ホーム
- 居室：128室
- 延床面積：5,484.14㎡
- 鉄筋コンクリート造 地上7階建
- 入居一時金：480万～780万円
- 月額費用：17万4,524～23万7,524円(税別)
- ※介護保険一部負担率別途要



「すべてのご入居者様にご満足いただけるホームをめざします」と語る堀田青男ホーム長



I

「エコホーム」に指定されており、屋上緑化や太陽光発電、雨水を利用した水洗トイレ、間伐材を燃料に使用するペレットストーブ等、環境への配慮を追求している。

「外食事業」の強みを活かし 本格的な食事サービスを提供

同社最大のセールスポイントは、何と言っても外食事業のノウハウを活かした食事サービスだ。特に食事イベントには力を注ぎ、なかでも人気の「寿司キャババン」は、スタッフ扮する寿司職人がモバイル寿司マシンとともに全ホームを回り、暖簾やカウンターからBGMまで、寿司屋さんからの演出で入居者を演出する。華やかに彩られた寿司膳を前に、入居者の表情も自然にはこぼる。「普段は食の細かい方の喫食率が劇的に向上するなど、寿司の日には奇跡が起こります」と堀田ホーム長は笑顔で話す。また、常食以外にも、喉下やアレルギーなど入居者の身体状態に応じ、柔軟に個別対応も行うという。「大型施設であっても、ご入居者様お一人おひとりの夢や希望を叶えられるよう努力します」と堀田ホーム長は力強く語った。

モバイル寿司マシーン

医療法人マックシール 巽今宮病院(大阪府箕面市)

主菜に流行を織り込み 献立に変化をつける

加齢とともに食が細くなる高齢者の喫食率を向上させる方法の一つである行事食。季節感や嗜好に配慮した食事は、高齢者に笑顔と



「家庭料理の延長」という発想で 定期的に行事食を提供

今回試験的に用いられた「モバイル寿司マシーン」



生きる希望をもたらし、ことを事業所の多くは十分に理解しているが、マンパワーやコストの問題等により、満足度の高い行事食の提供に踏み切れていないのが現状だ。しかし、回復期リハビリテーション病棟などで実践されてい



管理栄養士の落合おろさん(前列左)と病棟スタッフの皆さん

る、患者の在宅復帰後のライフスタイルを考慮した食事サービスを提供にすれば、高齢者施設でも無理なく行事食を提供することができるとはならないだろうか。2病院と介護老人保健施設を有し、医療・介護のシームレスケアに努める医療法人マックシール(巽孝彦理事長)で慢性期医療を担う巽今宮病院(110床)の取り組みを見てみよう。

患者の在宅復帰を目標に掲げる同院では、一見手がこんでいるように思えるこれらの行事食を「家庭料理の延長」ととらえて取り組んでいる。栄養科の管理栄養士・落合おろさんは、「長期入院されている患者さんの「久しぶりに家で食事がしたい」という思いに少しでもお応えしたいと考えました」と狙いを話す。「自宅のご馳走」をイメージ

行事食を実施する際は、事前にホスター等にて院内に告知



「介護食」最新事情

モバイル寿司マシーン
MOBILE
TSM-13



その1 行事食やイベントで
寿司メニューを
導入したい！

その2 職人でなくても
にぎり・いなり・幕の内も
簡単に作れる！

その3 コンパクトサイズ
軽量(6kg)！
設置場所に困りません

【無料デモ機実演会】
受付中！

お問い合わせはこちらまで

製造販売元：
株式会社 トップ

〒564-0062
大阪府吹田市垂水町3-17-10
TEL：06-6380-3577
URL：http://www.sushitop.co.jp

「モバイル寿司マシーン」で
患者の要望に応える

入院患者を対象に行っている嗜好調査では「にぎり寿司」への要望が多いが、準備の手間や嚥下困難な患者への個別対応、また病院で

しながら、献立に流行や懐かしい郷土料理などのテイストを加えることで、通常の食事と調理時間やコストをほとんど変えることなく行事食として成立させたという。

落合さんは、行事食実施日の約1週間前からポスターなどで院内に告知。患者は「楽しみやわー」今度は何かな？」と毎回心待ちにしており、看護師ら職員との会話も自然と弾むなど、コミュニケーションツールとしても有効のようだ。

入院患者を対象に行っている嗜好調査では「にぎり寿司」への要望が多いが、準備の手間や嚥下困難な患者への個別対応、また病院で

は生ものや海苔の提供ができないなど、さまざまな問題がある。そこで同院は、軽量・コンパクトでありながら、1時間にシヤリ玉約1500個という抜群の処理能力を誇る「モバイル寿司マシーン」(株式会社トップ)を試験的に活用。にぎり寿司を行事食として提供する

を、看護師や言語聴覚士の指示に

従って個別対応するなど、万全を期して臨んだ。にぎり寿司は見た目のインパクトもあり好評、病棟スタッフが見守るなか患者の顔にも笑顔がこぼれた。



病棟スタッフの見守りのもと、好物の寿司を口にしたりした患者に笑顔がこぼれる

「今回は、患者さんと職員用を合わせて約100食分のにぎり寿司を1時間程度で準備できました。行事食を実施する際にはさまざまな問題が浮上することもありますが、一度職員全員の意見をとりとまとめ、ひとつひとつの解決策をじっくり検証す

●施設DATA 医療法人マックスール 巽今宮病院
【住所】〒562-0033 大阪府茨田町今宮3丁目19-27
【電話】072-727-7770
【URL】http://www.mcsytl.com/