



厨房改革 「職人から職員へ」

徳島県 社会福祉法人 さわらび会

第一章 “技”による栄光

- 以前の厨房は、いわゆる職人さんを中心に調理が行われていました。
- 時には、利用者様の目の前で職人技を披露し信頼を得ていました。



元 板前さん

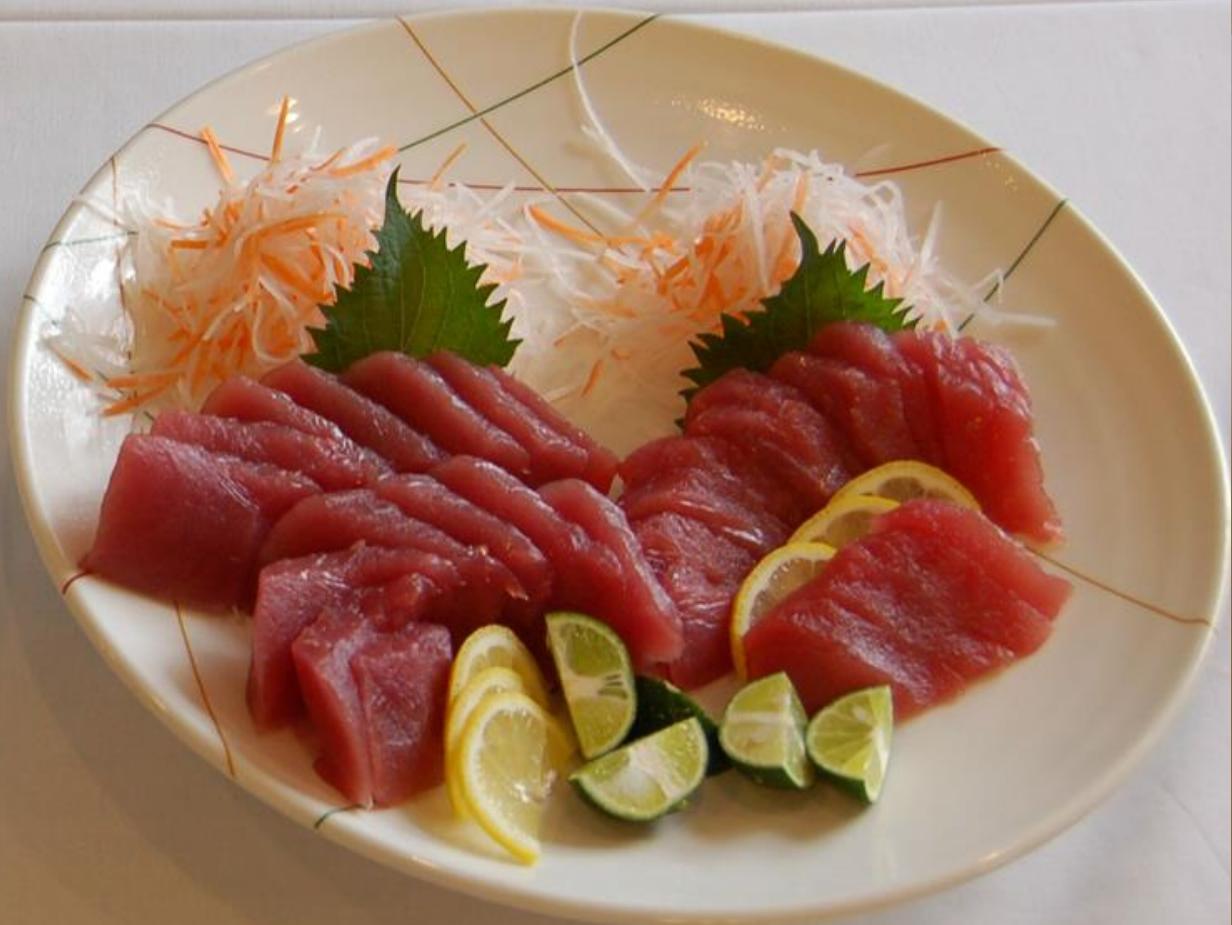


元 ホテルの料理人













第二章 怪しい雲行き

- ・退職しても、新しい職人をどうにか確保できていたが…
- ・確保が徐々に困難に…



求人の応募に

無資格者と
未経験者

が増える。

面接に来てくれる良さそ
うな人を早く採用したほうが
良い！

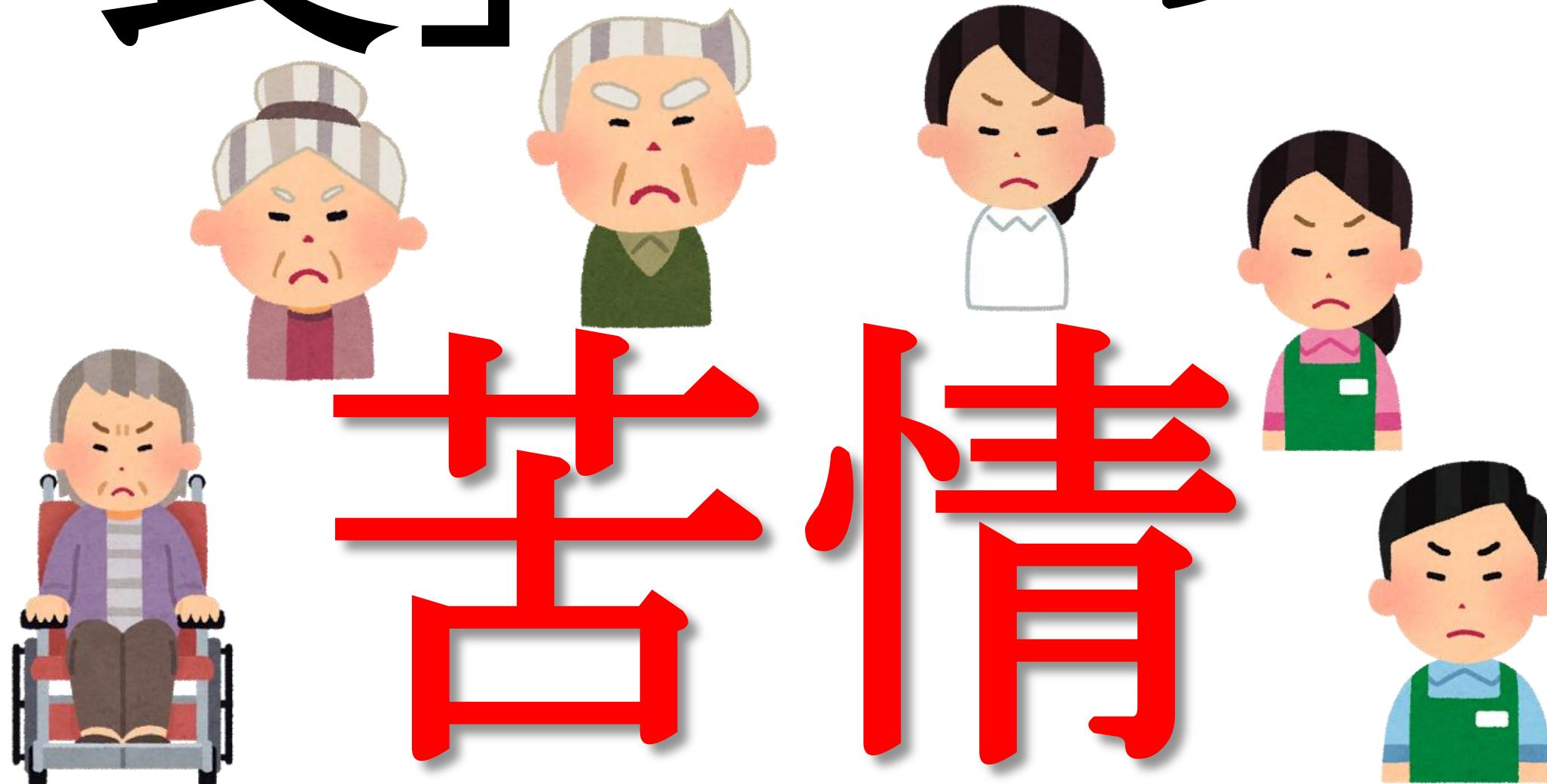


第三章 降り出した雨

- ・新しい職員さんに今までのやり方が通用しない。
- ・業務の流れに加え、調理の指導が必要になる。
- ・慢性的な調理のマンパワー不足。



「食」～の



第四章 濡れて気づけば。

- ・後輩をゼロから教えた経験が無い。
- ・教えるマニュアルが無い。
- ・教える時間が無い。



意欲低下



第五章 原点回帰。

- ・問題解決に向けた話し合いの場を作る。
- ・目標の設定と共有。







第六章 芽生える新芽。

- ・新人の意欲に影響される先輩。
- ・良い雰囲気が生み出す良いループ。





Check it out!

手作り
ブルーベリースリ
カステラです

from

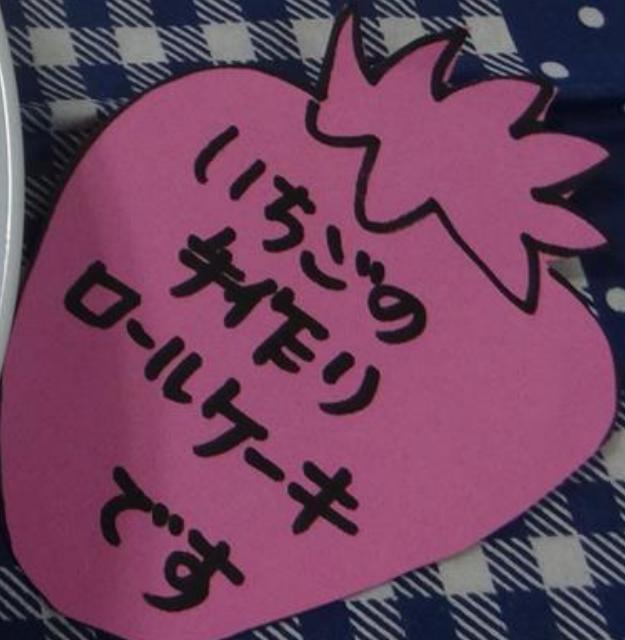


手作り
生チョコレート









カット

たれひんありがんばる様

エバゲーリーおじた 緋乙

刀子にハツモト

ムサ

2/24(金).

（反対席
さんい） 言うといで！
おいいいわ！
by

Pの二さんもおいいしわ。
うといで。
おおとけい。

お~しが、です

すぐばいき

有りかとう御用

第七章 新しい“形”。

- 教えながら学ぶ。
- 相乗効果。



ほなつて、
浜さんには
こう言わな
わからんでえうな。

ほら、
やつたこと
無いけん
無理じやわ。









11月の新商品







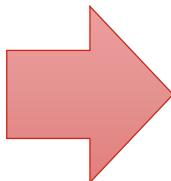


。こんにや
。ちくわ
。たまご
。ごぼう
。じやか
。大根
。すじ内

ちーざー

まとめ

- ・人手不足を発端に悪いループに迷い込んでしまった。
- ・抜け出す糸口は、振り出しに戻ることでした。
- ・毎月の厨房会議で問題が少しずつ解決していきました。
- ・手作りおやつに挑戦できる。
- ・良い反応が返ってくる。
- ・普段の食事への取り組みに繋がる。



考察

- ・悪いループになる要因を放置していた。
- ・先輩達が今までと同じやり方では上手くいかない事に気づく。
- ・自分たちのスタイルから新人中心のスタイルに変わっていく。
- ・新人に任せてみる余裕ができる。
- ・新しい形でも成果が出せた。
- ・厨房全体が良い雰囲気になった。

職人スタイルから、職員へ変化していった。

ご清聴ありがとうございました。

