



【ご採用のお客さま】



医療法人慈風会
厚地脳神経外科病院

〒892-0842 鹿児島県鹿児島市東千石町4-13

TEL:099-226-1231 (代表) ホームページアドレス [http:// atsuchi.jifukai.jp](http://atsuchi.jifukai.jp)



医療法人慈風会は昭和47年に鹿児島県鹿児島市にて診療所を開院し、昭和53年に病院の規模を拡大。現在は厚地脳神経外科病院、厚地リハビリテーション病院などを有しています。関連法人の社会福祉法人慈風会では、特別養護老人ホームかもいけなどを運営。脳血管疾患を専門として、疾病の予防・早期発見から急性期・慢性期治療、社会復帰・介護まで一貫したサービスを提供しています。

厚地脳神経外科病院は、脳神経外科を中心とした、一般病床63床(脳卒中ケアユニット17床)からなる急性期病院。開院以来、50年にわたり地域の急性期脳卒中治療に貢献しています。



医療法人 慈風会 理事長
厚地 正道さん

〈お客さまの声〉

新病院への新築移転に伴い、法人所有の建物をセントラルキッチンに改修、各施設にサテライトキッチンを設置しています。調理システムもニュークックチルシステムを採用し、電化厨房機器を導入したことで、業務の効率化が進み、人件費を30%削減、介護部門の給食は黒字となりました。各施設に質が高くてムラのない、衛生的に安全な美味しい給食の提供が可能となりました。

電化で安全、快適、省エネ、選ぶなら電化厨房！！

3C+P

で実現する
理想の厨房。

**Cool
Clean**

室温25℃以下を楽々キープ。
火のない快適厨房。
手入れもスムーズ！
衛生的なドライフロア。

**Control
Productivity**

時間と温度を簡単制御。
モニタリングが容易で正確。
シンプルな操作で
おいしい料理を大量調理。

九州電力
ずっと先まで、明るくしたい。

作業効率に優れ、労働環境が改善 安心安全な美味しい給食を提供



1台で茹でる・焼く・炒める・煮る・揚げるの5役をこなし、2槽式で効率良く調理できるパリオッキングセンター



1台で煮物や蒸し物などが同時に出来るスチームコンベクションオープン



食材の風味を損なわずに急速冷却できるブラストチラー



真空包装機は食事の真空パックだけでなく、摂食嚥下障害者に提供する凍結含浸食の調理にも重宝されている。

主な厨房機器

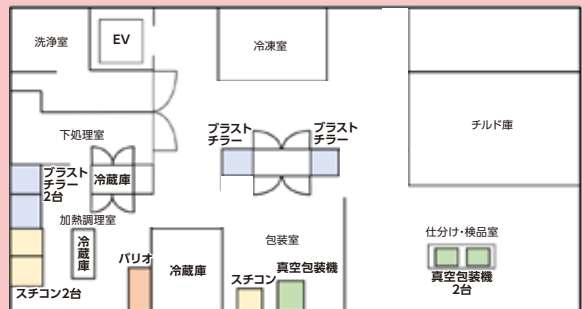
[セントラルキッチン]

- ・スチームコンベクションオープン10段 17.2kW×2台
- ・スチームコンベクションオープン6段 10.1kW×1台
- ・パリオッキングセンター 21kW×1台
- ・ブラストチラー … 4台
- ・真空包装機 … 3台

[サテライトキッチン・厚地脳神経外科病院]

- ・再加熱カート エルゴサーブ 7.75kW×3台
- <20膳(10段)×1台 26膳(13段)×2台>

厨房配置図



厨房面積 …………… 約60m²

調理人数 …………… 7人

施設定員数 …………… 213名※1

一回当たりの食数 …………… 約200食※2

※1 法人全体の施設の定員数

※2 通所サービスなども含めた法人全体の数

セントラルキッチンで
調理・真空パック

各施設へチルド配送

サテライトキッチンで
盛り付け・再加熱



食事を盛り付けた後で加熱が出来る再加熱カート

Staff Voice



有限会社 加治木農場 調理長
清水 恵一 さん

〈現場の方の声〉

電化厨房機器は温度と時間を自動管理し、調理をマニュアル化することができます。そのため、調理の経験に関係なく、均一で質の高い料理を短時間で提供する事ができ、生産性が向上しました。また、火を使わないため、厨房内の温度や湿度に影響が少なく、快適な作業環境となりました。

現在は残業ゼロ・土日休みを実現し、労働時間を削減しながら、個別対応食や行事食など、より一層の食事の充実に取り組むことができるようになりました。



お問い合わせは

ずっと先まで、明るくしたい。

九州電力株式会社
鹿児島支店 営業部 技術提案グループ
<http://www.kyuden.co.jp>

TEL 099-285-5341 (直通)
FAX 099-285-5372



ご検討段階で一度ご連絡ください。お客さまの「わからない」をひとつひとつ解決いたします。