

My foods

解説

新調理システムと呼ばれる **ニュークックチル**って何!?

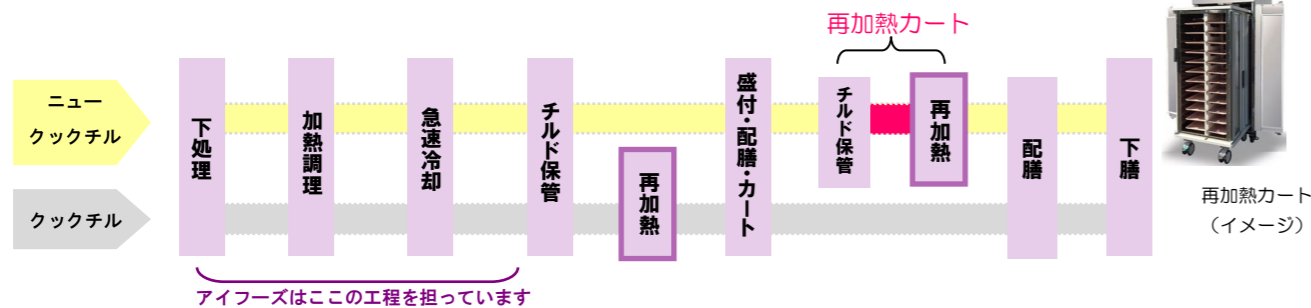
弊社では「クックチル」「クックフリーズ」方式の調理システムを導入しています(『My Foods』Vol.2で解説)。今回はそれらの新調理システムをさらに応用させた「ニュークックチル」について特徴やメリットを解説します。

病院や介護施設で導入が進められているニュークックチル方式ですが、IMSグループでは現在、新病院建築中の三愛会総合病院様がニュークックチル方式を取り入れた厨房の新築移転準備を進めています。人手不足や業務負担の改善が急務となる今、ニュークックチルの役割や重要性をお伝えします。

クックチルとニュークックチルのちがい

クックチルとニュークックチルの大きな違いは**再加熱のタイミング**です。クックチルは調理した食材を一旦冷却し、パッキングや保管をした後、**提供する直前に再加熱して盛り付けます**。

一方で、**ニュークックチル**では『**再加熱カート**』とそれに対応する専用食器を使用。調理済み食材を冷却した後、パッキングや保管を行う、または冷却後すぐに**冷たい状態のまま専用食器に盛り付けます**。その後、『**再加熱カート**』にトレイごと差し込み、**タイマー機能**を活用して提供時間直前に自動で再加熱できるよう設定し、時間になったらカートごと配膳するという流れです。



クックチル



①食材を調理

大量調理を行った後、冷却(90分以内に中心3℃まで)
→アイフーズでは真空包装等を行い、施設へ配送
または、自施設調理・冷却



②再加熱(スチコン、回転釜など)

スチームコンベクションオープン等で芯温75℃1分以上加熱



③盛り付けて提供する

提供時には温冷配膳車などを使用することがほとんど

ニュークックチル



①食材を調理

大量調理を行った後、冷却(90分以内に中心3℃まで)
→アイフーズでは真空包装等を行い、施設へ配送
または、自施設調理・冷却



②盛り付ける

調理済みの食材を冷却後、冷たい状態のまま盛り付ける



③保管・再加熱(再加熱カート)

盛り付け後に再加熱カートに入れ、タイマー機能を使って翌日の提供時間直前に自動で再加熱
→提供

ニュークックチル導入のメリット

病院や施設でニュークックチル方式を導入することで、人員やコストを大幅に削減できるほか、患者さまや利用者さまの喫食までの時間の短縮も可能になります。導入することの利点をそれぞれ詳しく解説します。

加えて、三愛会総合病院様の新築移転に関する進捗もお伝えします。

○メリット

①食中毒菌の発生リスクを低減できる

従来、調理終了後に食器へ盛付を行い、配膳車に食事をセットします。ニュークックチルでは、**チルド状態のまま食材を盛り付けることができる**ので、食中毒菌が増殖しやすい温度帯の放置時間を短縮することができます。



④提供前の人員を最小限に抑えられる

前日に盛付やトレイセットなどの最終工程を終わらせておくことができるので、当日は調理時間を短縮でき、提供前の食事箋の確認など最小限の人数で作業が見込めます。配膳前後のバタバタした時間も、**余裕をもって作業に取り組むことができる**ため、忙しさから起きるミス等の防止になります。



②盛付作業を簡素化できる

チルド状態の食材を盛り付けるので、箸やトングなどの器具だけではなく、手袋を着用した手でも**素早く盛り付けることができます**。「再加熱した食材が熱くて触れない!」といったやけどの心配もありません。アツアツの状態で盛付けようとしたら煮崩れした……なんて事も減りそうですね。

③早番出勤の負担を軽減できる

再加熱カートはタイマー機能が備わっています。盛付が終わってセットされたトレイを前日に再加熱カートに入れ込み、**翌日自動で再加熱される設定**にできます。当日の朝は配膳するだけ!早番出勤の人員削減が期待できます。

⑤加熱調理後2時間以内の喫食が実現できる

大量調理マニュアルでは「**調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい**」とされています。現状は、加熱後の盛付作業に時間がかかり、頭を抱える事業者も多いと聞きます。しかし、ニュークックチルであれば盛付け後に加熱調理(再加熱)を行うため、**提供までの時間を大幅に削減することができます**。

⑥より温かかくて美味しい食事が提供できる

盛付作業を終えているので**加熱調理後すぐに提供できる**のがニュークックチルの最大のポイント。つまり、出来立ての美味しい食事を患者さま・利用者さまに提供できるといえます。食材の乾燥や劣化、食中毒菌の増殖を予防し、より美味しい食事の提供が目指せます。



三愛会総合病院

2022年11月 開設予定★

ニュークックチル導入に向けてサンプル提供中!

現在、三愛会総合病院様では新築移転を進めています。栄養科の厨房も新しくなり、そのタイミングに合わせて『ニュークックチル方式』の導入を検討されています。

そこで、アイフーズでは三愛会総合病院様に毎日サンプル品を提供しています。それらのサンプル品は、再加熱カートによる保管・加熱時に「**食材が痛まないか**」「**うまく再加熱ができるのか**」等、運用についての検証で使用されていることです。

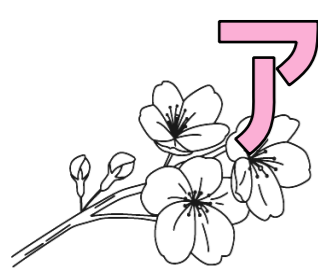
ニュークックチル方式による弊社製品の使用は、**IMSグループ初**となる試み。検証の中で、変色して使用できない食材などに関しても報告を頂いています。

今後も新築移転に向けてアイフーズもサポートを行ってまいります。



配送しているサンプル品

2022年度



アイフーズ入社式

2022年4月、アイフーズでは新たに3名の新入職員を迎え入れました。新入職員の皆さま、入社おめでとうございます。これから3か月の現場研修を経て、正式配属となります。

これから新たな仲間を加え、更に切磋琢磨しながらIMSグループのセントラルキッチンとして成長できるよう精進して参ります。



4月1日、新入社員と中堅社員が参加し、入社式を執り行いました。新入社員の緊張感が伝わるなか、社長からの訓示や新入社員からの決意表明、先輩社員からの話などを行いました。

4月4日は丸1日かけてオリエンテーションを実施。衛生管理に関する教育やユニフォームの着用方法、製造現場の案内など若手の先輩社員が中心となって取り組みました★



毎日、調理工程を記した表をもとに作業を進めているよ!

各部門の先輩社員が現場内を丁寧に案内しました



一緒に頑張ろう!!



実際に使用している器具や容器を見せながら説明中



病院・施設から注文を受けたらまずは各食品業者へ食材の発注をするよ★



ユニフォームの着用方法は基本中のキホン!



各部門長が製造部について講話しました

ピンポイント



表情から緊張が伝わってきます...



管理部・製造部から代表社員が参列



辞令交付を受け取る新入社員



安藤社長から新入社員へ訓示



緊張がほぐれるようにゲームをして気分転換♪



先輩社員からエールが送られました

新入社員から ざっいっ

日々の業務や先輩方から学んだこと、出来るようになったことをひとつずつ積み重ねていき、自身の成長に繋げていきたいです。

そして、これまで学校や自身の経験で学んできたことを活かしながら、アイフーズの発展に貢献できるよう勤めていきたいと思ひます。アイフーズに入社できたご縁に感謝し、前向きに頑張ります。よろしくお願ひいたします。

Oさん

入社を決めた一番の理由としては、企業説明会で大量調理の他に商品開発にも携わることができると知ったからです。

アイフーズでは若い社員も積極的に意見を言える雰囲気の流れており、入社して間もない私に上司の方から「気づいたこと、思ったことはどんどん発言してね。」とお言葉を頂いたのはとても印象に残っており、今後働いていく上で大切にしたいと思ひています。

Iさん

会社見学の際、現場で働く人たちの姿勢に惹かれ、「この会社で働きたい!」と思ひました。これからは、会社の一員として自分の考えを持ちつつも素直な姿勢で日々の業務に励み、感謝の心を忘れない人になりたいと思ひています。

先輩方のご指導のもと、多くのことを学び、少しでも早く現場で活躍できるよう全力で仕事に取り組んで参ります。

Kさん

