

病院・介護施設向け再加熱カートの開発・販売

【取り組み概要】

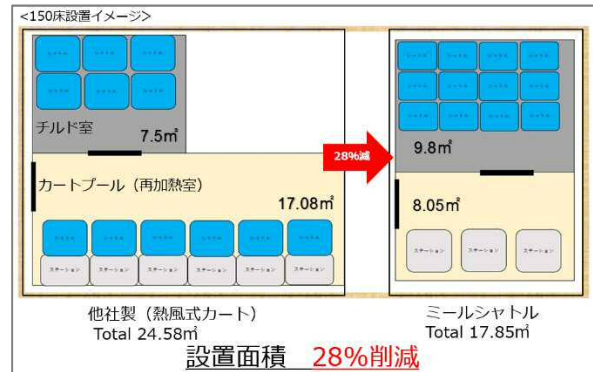
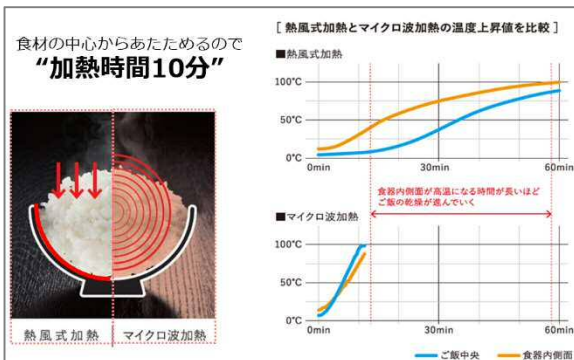
病院・介護施設では、慢性的な人手不足により食事提供体制の維持が困難になってきている。本取組は、再加熱カート（商品名：ミールシャトル）を活用することで給食部門の労務負担軽減を図ると共に、安全・安心でおいしい食事を提供し、喫食者の「QOLの向上」、「健康寿命の延伸」に貢献する取組である。



ミールシャトル外観

【特徴】

- マイクロ波により食材中心から24膳を10分で再加熱（競合他社：60分）
 - 献立に合わせて各食器単位で加熱量を変えることができる（最適加熱）
 - リレー運転により設置台数、設置スペースが「1/3」、電気代「1/3」
- 関連特許 8 件取得済み。



【導入効果】

80床の施設にミールシャトルを導入することにより、40%の業務負荷（2人）削減が可能
機器導入費用は3~5年で償却

他社クックサーバ シフト32時間		ニュークックチル シフト18時間												
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
職員A (6H)	朝食:調理→盛り付け→配膳車入れ込み→下層後の食器洗浄				職員A (4H)	前夕食:夕食食器洗浄 朝食:食器洗浄								
職員B (6H)	朝食:調理→盛り付け→配膳車入れ込み→下層後の食器洗浄				職員B (5H)	昼食:カート清掃→セット→盛り付け→カート入れ込み→下層後の食器洗浄 夕食:盛り付け→カート清掃→セット→カート入れ込み				12時~13時休憩				
職員C (5H)	昼食:調理→盛り付け→配膳車入れ込み				職員C (5H)	昼食:カート清掃→セット→盛り付け→カート入れ込み→下層後の食器洗浄 夕食:盛り付け→カート清掃→セット→カート入れ込み				12時~13時休憩				
職員D (5H)	昼食:配膳車清掃→セット→盛り付け→配膳車入れ込み 夕食:調理→配膳車清掃→セット 翌日分食材仕込み				職員D (4H)	朝食:朝食用カート清掃→セット→盛り付け→カート入れ込み								
職員E (5H)	夕食:盛り付け→配膳車入れ込み→洗浄→翌朝用配膳車清掃→セット													
職員F (5H)	夕食:盛り付け→配膳車入れ込み→洗浄→翌朝用配膳車清掃→セット													