

茅ヶ崎セントラルクリニック 高橋 富美子(調理師(栄養士)/栄養科)

- 功 績 欠員によって業務が山積している中、中止していた職員食を再開して職場満足度を向上させた功績。
- 推 薦 者 佐野 良一
- 推 薦 理 由 厨房スタッフの中心となって厨房をとりまとめ、発想の転換により職員食を再開させた功績は理事長賞に値すると思ひ推薦致します。

内 容

栄養科では2月から2名の欠員が出ていて職員食の提供が中止されていましたが、管理栄養士が調理補助として現場に立ち、患者食のみ提供を継続していました。4月に入り1名の補充があったもののすぐには職員食が再開できずにいました。職員食が提供できない間は、早番の職員の食事10時に間に合うように対応できるお店を探し注文し、出来上がり時間にとりに行くということを行っていました。高橋さんはそんな現状を良しとせず、職員食を提供できない理由の欠員補充ができなければ再開しないではなく、現状で出来るにはどうしたらよいか、提供できる日だけでも再開しようと考え、シフトの構成の見直しをはかり、業務に優先順位をつけてまずやるべきことは何かを考えました。前日に翌日の仕込みをしたり、早めに出勤して業務を行ったりして、管理栄養士の継続的な補助を受けながら提供できる日と出来ない日を決めて再開できるのではないかと考え、行動に移しました。結果1か月のうち、管理栄養士が栄養指導を行なう2日間以外は提供できるまでに至りました。

職員にとっては、厳しい医療現場を抜けて一息つけるのが休憩時間です。暖かい食事が提供されることは待ち望まれていました。

職員からは「やっぱり食事があるのは嬉しい」との声が多く聞かれました。