

超高齢社会に新たなソリューションを創造する経営情報誌

10

2020
October
No.195

SENIOR BUSINESS MARKET

月刊シニアビジネスマーケット

特集 [シリーズ①]

認知症に挑む

異業種が模索する

新たなビジネスフィールド

デイ利用者の施設内就労を支援するポイント還元制度も導入

料理特化型デイサービスの経営資源を活かしてきたてメニューの配食サービスが本格稼働

全国に300拠点を超える高齢者介護施設を展開する(株)ユニマットリタイアメント・コミュニティは、運営する料理特化型デイサービス「なないろクッキングスタジオ自由が丘」(東京都目黒区)で、専属シェフが考案する栄養バランスに配慮したメニュー「からだ想いごはん」の配食サービス「なないろ★グランマ」を9月より本格スタートした。すでに7月から、同施設の利用者を対象に試験的にスタートしてきたが、ニーズの拡大に伴い本格稼働に至った。

もとよりなないろクッキングスタジオは、「介護が必要になってもできることを奪わない」をコンセプトに、オリジナルの「料理療法」というメソッドに則り高齢者の可能性を引き出すことを目指す。午前、午後の2部制で、午前の部では昼食を、午後の部では持ち帰りできる夕食やスイーツ、パンづくりなどを行なっている。プロのシェフが教える「料理教室」のよ

うなしつらえもあって、開設以来、幅広い高齢者の支持を得ている。

今回のサービスは、施設利用者やその家族からの要望を受けて開発されたもの。背景には、昨今のコロナ禍に伴い、施設利用者も買い物目的の外出を控え、一般的なデリバリーなどの配食を利用する機会が増加したことがある。その一方で、通常のデリバリーでは似たようなメニューや同じような味ばかりで飽きてしまったなど、継続がむずかしいとの声が聞かれたほか、1食だけでは頼みづらいという意見もあったという。そこでデイサービスに通わない日に自宅でもおいしい食事を昼食や夕食に気軽に食べたいとのニーズを受け、同サービスにつながった。

現在までのところ、「『毎回、食べたことのない新しいメニューが届くのが楽しみ』とリピーターや、利用回数をふやす方が増加中」(同社)とのこと。このサービスは、デイ利用者や高齢者以外の一般

の方など誰もが利用可能。

メニューは「スタンダード」と「デラックス」の2コースを用意(別表)。

もう1つ、このサービスで注目されるのは、機能訓練の一環として、その日の利用者のなかから立候補者を対象に、簡単な作業の手伝いでポイントが取得できる制度も同時スタートした点。作業内容は、お茶出しや、自身の持ち帰り用の食事の準備や手伝い、配食サービスの簡単な手伝い、食器の片づけ、エプロンの回収など。貯まったポイントはシェフ特製スイーツや、隔週で開催されるイベントクッキングの参加券、ユニマットグループが運営する「ホテルアラムダ青山」(東京都港区)での食事などに交換ができる。

「デイサービスでの料理療法に加え、社会的役割創出による自立支援などへの相乗効果を図る狙い」(同社)。今後の展開についても、ここでの反響や実績をみながら、検討したいとしている。

【別表】各コースの内容・料金

コース名	メニュー内容	価格(送料・税込)	
		定期利用	単発利用
スタンダード	おかず3種類と季節のごはん	1,080円	1,280円
		1,380円	1,580円
デラックス	おかず4種類と季節のごはん、季節の具沢山お味噌汁(または季節のスープ)	1,380円	1,580円
		1,580円	1,580円

オプション(価格は内容により変更)

・季節のごはん、季節の具沢山お味噌汁・季節のスープ:各150~350円(税込)

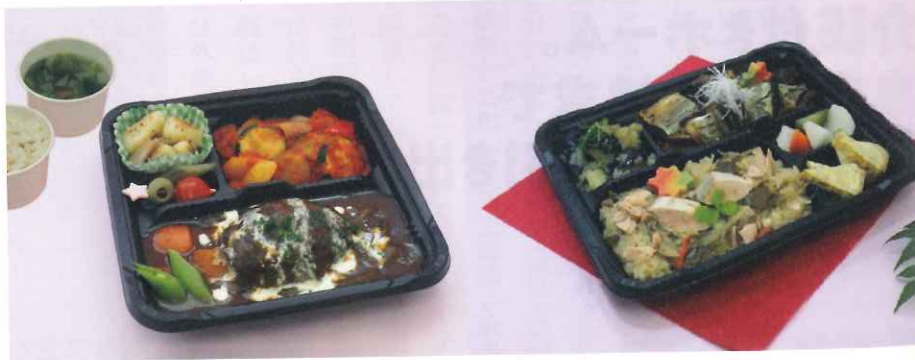
・スイーツ:600円~(税込)



配食の手伝いをするデイ利用者



なないろ★グランマのパッケージ(イメージ)



なないろ★グランマ「デラックス」(左)と「スタンダード」(イメージ)