

care

医療福祉分野にも積極展開!

## 快適で人間らしい社会の 実現へ向け、 提案・参加しています。

今、医療・福祉施設の建設が活況を呈しています。即ち、医療・福祉施設は改築ラッシュ。病院は毎年250施設、老人福祉施設は改築も含めて毎年400施設程度が全国で建設されているのです。タニコーは、こうした施設の運営に1日たりとも欠かすことのできない、給食施設の需要に対し、その構想から基本設計、実施設計に至るまで、無料でご相談に応じる等お客様のニーズに応えるべく、全社をあげて取り組んでいます。

### 新しい社会作りの メインテーマは、 『快適』と『人間らしさ』

戦後～経済復興～現在と、日本が成長していくなかで、私たちの居住環境や食生活に代表される生活環境も、その時代ともに向上し続けてきました。しかし、昭和30～40年代に建設された病院や、昭和40年代から建設された福祉施設では、その居住環境、給食施設がその時代のままで、私たちの現在の生活環境とかけはなれたものになっているのです。

そうした状況を改善するために、現在計画で、もしくは最近建設された施設では、給食・食事サービスのシステムを変化させています。

#### 衛生管理の向上

(HACCPの概念と手法に基づく)

#### 食事メニューの選択化と多様化

(クックチル、真空調理法、施設外での調理品の採用等、調理方法の多様化)

#### 喫食環境の改善

(病室ではなく、できるだけ食堂で)

#### 新型特養のユニットケア方式の採用

(個室群毎での食堂方式)

現在、タニコーは、こうした生活環境の変化をサポートするために、「快適」と「人間らしさ」をキーワードに、施設改善の推進を提言しています。

厨房機器のトップメーカーとして、長年培ってきた経験をベースに、メニューを考える方々に、料理を作る方々に、喫食をされる方々に、いずれにも、「快適」と「人間らしさ」を実感していただけよう、新製品開発に力を注いで

います。

#### タニコー新製品の一例

新型特養及び、同一のサービス体制のユニットケア用ミニキッチン  
特徴のある機能を有している、自走式ホスピタルカート  
デイサービス及び、催事食事サービス用のパイキングユニット  
クックチル・真空調理器

### 福祉施設は、 集団処遇型から ユニットケア(少規模ケア)へ

行政の指導により、導入が加速度的に進められている「新型特養」は、従来主流だった集団処遇型の老人ホームを全面的に見直し、個人の自立、プライバシーの確保を念頭においた、新しいコンセプトの老人施設。平成17年以降は、新たに作られる施設(改築も含む)は、全てがこの「新型特養」となります。

「新型特養」の注目すべき特徴は、全室個室による快適な居住空間とともに、食事の提供の部分にも「ユニットケア(小規模ケア)」コンセプトによる、大きな変化が生まれたことです。

集団処遇型の施設では、食事の提供



も、大きな厨房、大きな食堂で、画一的に行われるのが普通でしたが、ユニットケアでは、施設内に複数の厨房を作り、可能な限り入居者の希望に沿ったサービス(メニューの選択など)が可能となります。それは、同時に厨房と食卓の距離を縮めることでもあり、まさに、厨房から立ち上る湯気や食欲をそそる香りを感じる、家庭の食卓に限りなく近づくとのことなのです。

タニコーは、ユニットケアの食事提供にも対応する新しい厨房のあり方に、いち早く取り組んでいます。特に、「新型特養」では、それぞれの施設が独自のレイアウトを持つため、厨房設備にも従来のような画一的な対応ではなく、それぞれの施設の事情、細かなニーズに合わせた、オーダー感覚が必要。そこで、タニコーでは、独自の細かなチェックリストを製作し、さまざまな要望をスピーディーに実現する体制を整え好評を得ています。

### 衛生管理も HACCP基準でクリア

医療・福祉の関連施設では、衛生管理の面でも高いハードルが設けられています。タニコーでは、同じく高い衛生管理が必要とされる商業厨房での経験と、HACCPの概念と手法に基づく、徹底した衛生管理をサポートしています。

また、調理したものを素早く提供する、従来型の「クックサーブ」に対応できない施設には、デジタルで管理する最新の「クックチル・真空調理」への変化と、ユニットケアの大きな核と

# Information

なる食事提供に、衛生面においても、調理者側の作業の軽減においても、新しい調理スタイルに関しても、タニコーはハード、ソフトの両面から対応・提案させて戴いているのです。

以上のような現況を踏まえて、タニコーは個々の案件毎に、主厨房の設計、食事サービスのシステム設計、ユニットケアキッチン、そして、食材の仕入れから調理、保温、保冷、搬送、喫食、食器の洗浄・消毒保管まで、お客さまとのディスカッションを重ねながら、トータル提案させていただき、本当に使



ホスピタルカート

いやすいオーダーメイド設計を追及しています。

来るべき新しい社会の構築に、少しでも貢献したい。タニコーは、『快適』



と『人間らしさ』というテーマを持って、これからも積極的に提案、参加してまいります。

医療・福祉関連の厨房機器に関するご質問・ご相談

タニコー医療福祉課  
03(5498)7904(代)

## line up

### 「道具工房」Vol.2.0ができました。

60,000アイテムの商品を揃え、お客様にご好評をいただいているカタログ通信販売「道具工房」の改訂版ができました。

Vol.2.0発行にあたり、「このような商品が欲しい」や「あの商品が欲しい」といったお客様の声にお応えした新商品のラインナップと60,000アイテムの商品を今まで以上に充実させよりよい商品を掲載いたしました。

「道具工房」Vol.2.0をどうぞご利用ください。

カタログ請求はこちらまで  
**タニコーKE事業部**  
☎ 0120-797-877  
FAX 03-5749-2008  
または  
E-mail : ke@tanico.co.jp



## lisence

### タニコーは **業界初** カスタムメイド NSFの認証を取得いたしました。

この度当社は「FOOD EQUIPMENT 業務用厨房」部門のカスタムシンク・カスタムワークテーブル・カスタムキャビネットについてNSFの認証を取得いたしました。

今回は福島小高工場のカスタムシンク・カスタムワークテーブル・カスタムキャビネット及び、福島鹿島工場のカスタムシンク・カスタムワークテーブルが認証を受けました。

NSFは、環境と衛生に対して特に厳しい基準と規格を設けています。

NSF  
認証製品



NSF®

#### NSFとは？

1994年にNational Sanitation Foundationとして設立されたNSF Internationalは、公衆衛生や環境保護の領域における規格の開発・作成、製品試験及び認証サービスで世界的に知られています。

NSFマークは毎年数百個の消費者、商業・工業向け製品に対して貼付されており、消費者、規制当局及び製造者の信頼を得ています。

NSFは健康と環境科学の分野における科学的・技術的な専門知識を持つ機関として国際的に広く認知されており、公衆衛生、食品安全、水質分析、環境保護について豊富な経験を持つ学識経験者、技術者、化学者、毒物学者、衛生学者、コンピュータ学者及び環境健康の専門家によって規格を作成、製品の試験及び認証サービスを実施しています。

NSF認証プログラムは米国規格協会（ANSI）カナダ規格評議会（SCC）により正式に認定されています。

**tanico**

# BITURBO

高速オーブン ビトルボ



すぐに使える快適性を体感してください

## インプロードシステムにより 瞬時に400の世界へ!



### 従来にない400の熱風で 高温調理

新型熱源供給構造による強力熱風加熱で、従来にない400の世界を実現!  
これまでのオーブンでは困難だったグリル調理も可能になりました。

### 従来5倍近い速さで 短時間調理を実現

今までにはない新型熱源供給構造を採用することにより、常温から400までの立ち上がりが、驚異の10数秒を達成しました!  
(従来電熱式では約20分の立ち上げ時間が必要)

### プログラム登録で ステップ調理

事前にプログラムの登録をすれば、スイッチ1つで調理スタート。  
プログラムは30品目が登録可能で、1品3ステップの調理設定可能。  
しかもステップごとに200から400まで違った温度設定が可能です。

### 予熱が不要な 省エネ調理

電源スイッチを入れ、10数秒で400まで立ち上がるため、アイドルタイムのスタンバイ通電が不要になります。  
新型熱源供給構造を採用し、予備加熱が不要のため無駄な排気を抑え厨房環境に優しい機器です。

### 庫内は清掃がラクな R形状の隅

庫内はオールステンレスで、ターンテーブルを取り外せば、余計な突起が無くてすっきり。  
もちろん庫内の隅はR加工なので、ラクラク拭き掃除ができます。

current news

2002年11月11日発行  
発行：タニコー株式会社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL03(5498)7111  
編集：株式会社メディア・ミル



全紙配合率100%再生紙を使用し、大豆油を利用したソイインキを使用しています。