

地域の見守り役の一端を担う配食サービスを通じて得た学びをシェアします。
感染拡大防止の観点から原則ボスティングで失礼します。大切な情報です。ぜひご回覧ください。

【配食サービスQ&A】

こんにちは、長沢の配食のふれ愛 横須賀本店の池田です。今回は配食サービスについてより理解を深めていただきたく、知っていそうで知らない「配食サービスQ&A」をお送りいたします。早速どうぞ！

Q1.自分で作ってるの？

A.いいえ。店では調理を一切しません。すべての配食チェーンはセントラルキッチン方式を採用しています。理由は大きく2つあります。衛生的で均質な食材を提供することとコストを下げ低価格化を実現することです。厳密な菌検査の基準をクリアした冷蔵又は冷凍の食材を使用します。ご飯のみ朝夕2回必ず炊きたてを提供しています。

Q2.味はどこも一緒？

A.同じチェーンならもちろん一緒です。では違うチェーンの場合は？食材工場を外部委託で共有している場合もあるため、高齢者向け配食はやはり似通った味の傾向になります。それでも利用者様によって好き嫌いはあるようです。

Q3.どこで作ってるの？

A.「まごころ弁当」と「配食のふれ愛」を擁する株式会社シルバーライフは、自社工場を持つ数少ない配食チェーンです。工場は群馬県邑楽郡と栃木県足利市にあります。足利市の第2工場は今年春に操業開始したピカピカの最新設備です。第2工場だけで1日5万食の生産能力を持っています。

Q4.シルバーライフってどうなの？

A.私達のチェーン本部です。「まごころ弁当」と「配食のふれ愛」が同じ会社であることをご存知ない方も多いようです。高齢者向け配食に特化した企業としては、唯一の東証一部上場(9262)で、店舗数もNO.1です。

上場企業は監査が厳しく、不正等が起こりにくい環境であること。左記のとおり2つの自社工場を持つことでスケールメリットを生かし、利用者様にお手頃な価格でお弁当を提供できることなどがメリットとして挙げられます。当店の「普通食」が他社よりも低価格なのはそのためです。

Q5.系列ならどこ使っても一緒？

A.違います。食材や衛生基準などはすべてが統一されています。しかし各店舗は独立採算で開業の経緯は十人十色です。私のようにゼロから立ち上げて残りの半生を賭ける人もいれば、既存の介護事業の一部として社員を充てがう店。あるいはコロナ禍で立ち行かなくなった飲食店の厨房設備を活かすための業態変更など本当に様々です。

そうした中、配達員が利用者様とどういったコミュニケーションを取るのかという定量評価できない部分は店長による差が大きく出ます。私はその点において幸いにも、ご利用・ご紹介いただいた方よりご好評を頂いております。利用者様にとって、これから頼むのにどの配食業者が適任なのか、以上をご参考にしていただければ幸いです。(池田)

利用者様の声

「おいしいし、毎日階段を上ってきてくれるのがありがたいわ」(横須賀市・U様)

⇒横須賀市は坂と階段の街です。私は開業の挨拶にも書いたのですがフルマラソン完走者です。エレベーターなしの4~5階にお住まいの方も多いですが、エリア内はどこでも喜んで配達いたします！(^ ^)

編集後記 and more

右上のキティちゃんにお気づきですか？この度サンリオさんとのタイアップで、キャッチーなロゴを使わせていただくことになりました。当初は「名刺にも印刷可」と言われていたのですが蓋を開けてみると…使用許諾外だったようです。キティちゃん名刺は幻の名刺となりそうです(笑)

Twitter @fureai_yokosuka

