

病院レストランを考えよう！ プロジェクト

川崎市立井田病院かわさき総合ケアセンター
西 智弘

今日のタイムスケジュール

- 「待合室プロジェクト」の紹介 (15分)
- 「レストランサポートプロジェクト」の紹介
- 病院レストランの例 (15分)
- ワークショップ (70分)
- (休憩 10分)
- 気づきの共有 (40分)

待合室プロジェクト

待合室から医療を変えようプロジェクト



➤ 全国の診療所・病院にある「待合室」・・・待ち時間が長い、苦痛

→ これまで注目されていなかったが新たな医療資源として活用できるのではないか？

→ 待合室：医療の「渚」 → 病院は医療者、院外は市民、両者が融け合う場所

提案された活用の案



- 患者さんへの情報提供・教育の場
- 地域コミュニティへの開放：サロンとして利用
- カフェスペースを中心に：カフェスタッフもコンシェルジュとして活躍
- 患者図書を充実させる工夫

活用されていないのは「待合室」だけ？

- 外来アメニティ全般が見過ごされている
- これまでの病院は「医療の提供が最優先」で考えられてきたが、これからは発想が転換されていく
 - 病院に来てもらう→そこで健康意識を高める仕掛けを提供する→院内外の健康イベントに参加→病院や医療と市民の距離を縮める
 - ⇒ 市民の中に自然と「健康」が意識されるコミュニティ
 - ⇒ 意識が高まることで地域の保健衛生が向上
- そして、病院レストランも外来アメニティのひとつ

渚理論に病院レストランは有用

- 待ちプロ：市民と医療者の「渚」を提供
- しかし、そもそも病院には（待合室にも）病気がないと立ち寄らない

→市民に「病気の時以外にも」病院に来てもらえるような仕掛けが必要：そうすることで病院は健康情報発信の基地、医療の「渚」としての価値を高める。

→その「仕掛け」のひとつとして「病院レストラン」は有効な役割を果たしえるのではないか？

レストランサポートプロジェクト

レストランサポートプロジェクト

- レストランの質向上に関する企画および実践を行い、病院利用者にとって望ましいレストランの姿を検討する。

- 医療者／病院利用者とレストランで共同企画を考え、地域の健康意識向上に有益な情報を「食」から発信する。

- レストランを中心に院内外のコミュニティを活性化する

→2013年4月から活動を開始、1年間を予定

病院レストランの現状

➤ファストフード店が入る病院と入っていない病院の利用者への調査で、ファストフード店が病院に入る利用者の方が、その食事を「健全」と考える傾向がある海外の研究結果がある。

→病院で提供される食事はそれほどの「信頼性」がある。

➤しかし、病院レストランの多くは外部業者への委託で、医療者や患者さんの目線でメニューなどが考えられている例は少ないのでは？

➤テレビや雑誌などで取り上げられているのは、何に注目されているか？

話題になった
レストランを見てみましょう

病院レストランの例

S総合病院



- リーズナブルな値段でフランス料理が楽しめる
- 病院の最上階で素晴らしい眺望

病院レストランの例

S大学病院



- 帝国ホテルが経営
- 富士山も見渡せる眺望の良さ

病院レストランの例

T大学病院



- ビュッフェスタイル：曜日限定900円
- 女性の意見も取り入れ、スイーツも充実

病院レストランの例

N病院



- タニタ食堂が病院内に！
- ヘルシーを売りに連日整理券を出す賑わい

病院レストランの例

Y病院



- 病院食／職員食堂／レストラン／売店が一括経営
- 「ドクターズキッチンプロジェクト」のコンサルト例

病院レストランの役割は？

- 話題になっている病院レストランの多くは
「豪華系」
「ヘルシー系」
が主の印象
- ドクターズキッチンプロジェクト
医学的知見のもとに開発されたレシピを、医師、管理栄養士、保健士、調理士などがコラボレーションし、栄養指導から食事のコーディネート、食育などを実施していくプロジェクト。その提供先として、病院に併設するレストランや惣菜店などを想定。

病院レストランの役割は？

- 「病院にある必要性」が考えられているか？
 - 病気の治療中に食べたい料理か？
 - 病院利用者の視点がどれほど入っているか？
- 病院にレストランがある意義って、そもそも？
 - もう一度根本から考え直し、イノベーション必要
 - 病院レストランを医療の「渚」にできるか？

食は多様：ヘルシー＝善か

- 高齢者のうち7～8%は低栄養状態
 - 味覚や噛む力、消化能力の低下などで偏食傾向
 - 粗食のほうが体によいと思い込んでいる
 - 減塩減塩でさらに食欲が低下
- 高齢者の総カロリー・タンパク質不足が問題に
 - 筋力・身体機能や免疫能の低下→介護予備群へ…
- 高齢者にとって、食の意義：
 - 楽しみ、生きがい
 - 食べることを通じて、生活機能の維持・社会参画

皆さんで考えてみましょう！

今日やってほしいこと①

- テーマ「病院にレストランがあることの意義は」について、テーブルの上にあるポストイットに自由に記載
- 机の上の模造紙中央に書いた内容を貼っていく
- 10分後、ひとりひとり自己紹介＆自分が書いたことについてテーブルのメンバーと共有（15分間）
- 時間になったら、ひとりを残して他のテーブルに移動してください

今日やってほしいこと②

- グループ内で、まず自己紹介
- テーマ「病院にこんなレストランがあったらいいな」について、自由にトークをする
- 机の上の模造紙に話した内容を書いていく
- ある程度の時間で、テーブルを移動、同じことを繰り返す（ワールドカフェ方式）

テーマ

病院にこんなレストランがあったらいいな

- 病院レストランの存在意義や役割とは？
 - 病院レストランにあってほしいアメニティやサービス
 - こんなメニューがあったらもっといいのでは？
 - 気づかないうちにヘルスリテラシーを高める仕掛け
-
- 1回のセッションは20分、2ラウンド行います。
 - 1ラウンド終了するごとに、そのうち1名はテーブルに残り、他のメンバーは他のテーブルに分散して座り、再度自己紹介&トーク。
- 2ラウンド終了後は1番最初のテーブルに戻って下さい。

休憩 10分

回れなかった他のテーブルの意見も回覧して
参考に見てみましょう

気づきの共有

テーマ

「病院にこんなレストランがあったらいいな」

- ・最初にお配りしたワークシートに「今回のワークショップから得られた気づき」を記入し、テーブル内で共有して下さい。

レストランサポートプロジェクト

- 今回得られたご意見をもとに、約1年間かけて病院レストランのひとつのかたちを作れるように進めていきたい。
- プロジェクトの進捗を知りたい方、追加でご意見を言って頂ける方は、アンケートの最後にメールアドレスを頂ければ、定期的に進捗レポートの送付および、ご意見の拝受をさせていただきます。

本日はどうも
ありがとうございました！