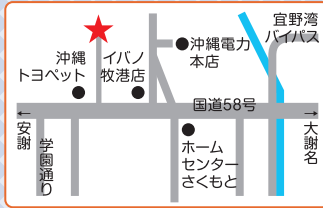




医療法人 博愛会 牧港中央病院

〒901-2131 浦添市牧港1199番地
 TEL:098-877-0575
 外来診療受付: 8:30~12:00(診療開始9:00)
 13:00~17:00(診療開始13:30)
 休診日:木曜午後、土曜午後、日曜、祝祭日
 病床数:一般病床/53床 療養病床/46床
 駐車場:175台
 調理スタッフ:10名
 U R L:http://www.haku-ai.or.jp



学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

患者様や家族に信頼され、地域社会に貢献できる質の高い安全な医療を実践

浦添市牧港の小高い丘の上にある牧港中央病院は、昭和52年の開院以来、循環器疾患治療、末期腎不全による血液透析治療を中心に診療を継続してきました。特に弁膜症手術、冠動脈バイパス手術などでは、最新の設備と技術をもつ循環器センターとして沖縄の地域医療を支えています。

平成24年7月には施設の老朽化に伴い、改築を実施。患者様の「移動負担の軽減」と、職員の「動きやすさ」を基本コンセプトにリニューアルした新病院は、循環器の手術・治療のフロアを病院の中枢部に置くとともに、透析治療室とリハビリ室を同一フロアに配置。また、眺めの良い5階には、医療という緊張感のある業務の中で、職員がくつろげる空間として利用できるよう、職員食堂と厨房、海が見えるテラスが置かれています。

「動きやすさ」というコンセプトは新しく導入された電化厨房にもいかされました。厨房職員の動線を考慮に入れたゾーニングと、電化による安全、清潔、快適な作業環境から、日々365食余りの食事が、効率よく作られています。



5階テラスからの眺め



明るく開放的な職員食堂

人の動きと病院の機能を最大限に考慮

新病院は患者様と職員の動線を意識したフロア設計を心掛けました。

まず、旧施設では別フロアにあった総務部門と事務部門を1階に集約して、業務の効率化を図りました。2階には、外来の患者様も利用される透析室とリハビリのフロアを設け、1階の外来受付からスムーズにアクセスできるようになっています。当院のメインとなる循環器手術の設備と冠動脈カテーテル治療および不整脈の高周波カテーテルアブレーション治療などの設備は、病院の中心となる3階に配置し、医局と看護部も同フロアに配置しました。そうすることで、4階にある急性期病棟の患者様にも素早く対応できるようになります。当初、職員食堂・厨房は1階の予定でしたが、職員に景色を眺めながら食事してもらおうということで、5階へ変更しました。

また、医療施設としては県内で初めて心血管カテーテル治療と心・大血管手術が行えるハイブリッド手術室を導入し、循環器センターとしての機能をさらに充実させています。

当院がこれまで培ってきた実績と経験を活かし、これからも病院理念である「患者さまや家族に信頼される質の高い安全な医療」を実践していきたいと思えます。



理事長・院長
洲鎌盛一さま

お問い合わせ



沖縄電力

お客さま本部

ソリューション営業部

(098)877-2341(代)

電化採用事例

学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

電化厨房ならではの快適さ&コンパクト化で作業効率アップ

電化厨房を導入したことによって、下処理、調理、配膳、片付けなどの作業動線を考慮したゾーニングと省スペース化が図れたことで、作業効率が上がっています。また、厨房内の高温多湿を避けることができたことで、快適な作業環境になりました。

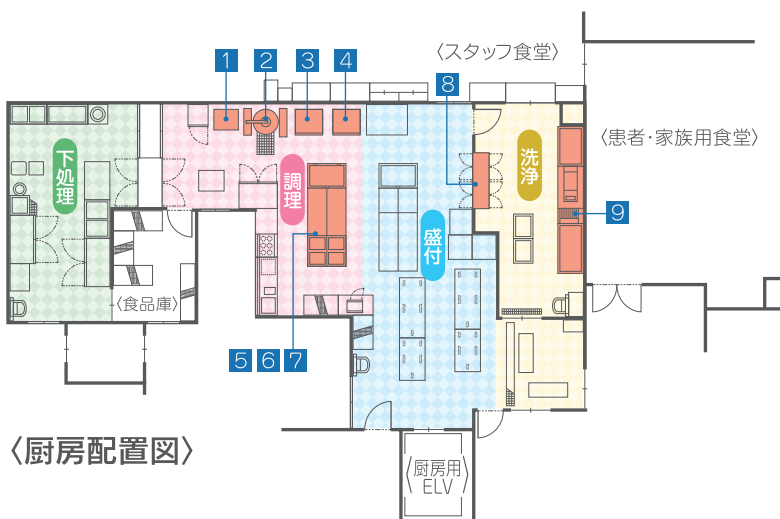
調理スタッフは20代から70代と幅広い年齢層ですが、皆さんすぐに電化厨房を使いこなすことができました。調理スタッフからは、「熱伝導が早くて調理がスピーディーになった」、「掃除がしやすく衛生的になった」、「火傷をしなくなった」といった声があがり、皆さんとても満足しています。

個々の機器でいうと、スチームコンベクションオーブンは使い勝手がよく、蒸し焼き料理や煮物にも使えるので非常に助かっています。立体炊飯器もコンパクトで一度に18キロのご飯が炊けるので重宝していますね。

また、当院では患者様のために和洋多くのメニューを用意しておりますが、メニュー数が多いにも関わらずスムーズに調理できているのは、電化厨房のおかげだと思えます。



管理栄養士
安里律子さま



〈厨房配置図〉

●主な電化厨房設備

1 電気立体炊飯器	19.5kW
2 電気回転釜	15.3kW
3 4 コンビオーブン	10.1kW ×2台
5 IH調理器	10.0kW
6 IHローレンジ	5.0kW
7 IH調理器	15.0kW
8 電気消毒保管庫	9.4kW
9 コンベアタイプ洗浄機	49.5kW

●契約種別

- 業務用電力II型
- + 業務用電化厨房契約



1 電気立体炊飯器

コンパクトで一度に18キロのご飯が炊けます。沖縄料理のジュシーも美味しく簡単にできます。



2 電気回転釜

煮物などの大量調理には欠かせません。釜の外側は断熱構造により、触れても火傷の心配がありません。



3 4 コンビオーブン

蒸し焼きの際、「蒸す」と「焼く」の比率を自由に設定可能。煮物から蒸し料理、焼き料理と幅広く活躍しています。



5 6 7 IH調理器・IHローレンジ

いずれも高い熱効率でスピーディーに調理。IHローレンジは楽な姿勢で寸胴鍋が扱えます。



8 電気消毒保管庫

洗浄後の食器を熱風で消毒・乾燥。そのまま清潔な状態で保管することができます。



9 コンベアタイプ洗浄機

連続して大量の食器を強力洗浄。一時間あたりお皿にして3000枚の洗浄能力があります。

お問い合わせ



お客さま本部

ソリューション営業部

(098)877-2341(代)