

提 案 概 要

(新総合療育センター食堂事業者)

団体名： 株式会社 ぱいおにあ

1 食堂事業者としての適性について

(1) 食堂の運営に対する理念、基本方針
<ul style="list-style-type: none"> ● 適切な価格で安心・安全な食事の提供に努める。 ● 栄養士の指導のもと、健康的でおいしい食事の提供に努める。 ● 障害のある方の職業訓練の場の確保や技術の向上に努める。
(2) 安定的な人的基盤や財政基盤
<ul style="list-style-type: none"> ● 平成18年より、就労継続A型事業所として市内に6店舗を営業 ● 緊急時でも営業できる体制をとっている ● 美味しい食事の提供による収入と共に、障害者総合福祉法の訓練等給付の利用
(3) 実績や経験など
<ul style="list-style-type: none"> ● 平成21年より療育センターの運営を委託させていただき、利用者のニーズに応じています。 ● 2事業所の介護付き有料老人ホームの給食事業の経験あり。

2 運営計画の適確性

【有効性】に関する取組み
(1) 食堂の営業計画
休日：土曜日・日曜日・祝日・年末年始 月曜日から金曜日までの平日 午前10時～午後3時 午前8時30分頃より準備、午後2時30分～午後4時に清掃・片付け・翌日準備
(2) 利用者の満足向上
<ul style="list-style-type: none"> ● 現在、営業させていただいているので、メニューの改善や衛生管理など一層の努力をする。 ● 療育センターということで、お子様が楽しめるような子ども用の食器類、環境整備など検討していく。 ● 時間のない方々のために、サンドイッチ等の軽食を検討していく。

【効率性】に関する取組み

(3) 収支計画

美味しい食事の提供による収入と共に、障害者総合福祉法の訓練等給付の利用。別紙参照。

【適正性】に関する取組み

(4) 管理運営体制など

職業指導員 1名	障害者従業員 10名程度
生活指導員 1名	食品衛生管理者（兼務）
サービス管理責任者（兼務）	12名程度で運営

(5) 衛生管理、安全対策、危機管理体制など

各マニュアルを完備。別紙参照。