介護の現場

case08 京都府

「有料老人ホーム
レガロアコンフォート 京都伏見」

質の高い施設とサービスを デジタルシステムで 低価格化！

株式会社 はぴねすさぽーと
取締役 **末光 陽平** さん

まるで高級ホテルのようなインテリアと雰囲気、そしてレストランのような食事とサービスが魅力の有料老人ホーム「レガロアコンフォート」。その高級感あふれる設えとは裏腹に、利用料金は驚くほどリーズナブル。よりよい施設とよりよいサービスをどこよりも安く提供するのがコンセプトであるという、「レガロアコンフォート」の魅力とノウハウづくりについて、取締役として事業を一から手掛けて来た末光氏に伺った。

有料老人ホーム
レガロアコンフォート 京都伏見

ホテルライクな空間づくりとサービスを目指し、インテリアやレストランのメニューにまでこだわった有料老人ホーム。
大塚家具とのコラボレーションルームが印象的。ITを駆使した独自のシステムで合理的で手厚いケアを提供している。

〒612-8495
京都府京都市伏見区久我森の宮町9-11
075-253-0577(事業本部直通)
http://www.regalore.net/

REPORT 01

高品質な空間をできるだけ低価格で提供。

世界遺産である古都京都の中心から少し距離を置いた静かな住宅街に「レガロアコンフォート京都伏見」は位置する。シンプルで清潔感のある建物、入り口の出迎え方もまさにホテルのようなスタイル。フロントで挨拶を済ませ、招かれた1Fのメインダイニングもレストランのような高級感のある設えだ。

「質の高い施設をできるだけ低料金で提供するのが私たちのコンセプトです。この設えで、この価格は他では真似できないものと思っています」と末光氏は語る。通常では高級路線といわれるだろう施設を京都では一番安い利用料にしているという。京都では同程度の施設なら15万～28万円が相場のところ、ここでは9万9千円からというリーズナブルな価格設定だ。

レガロアコンフォートの魅力について訪ねると、まずレストランの評判がよいところだそうだ。

「レストランはすべて自社運営しています。料理長をはじめスタッフをすべて専属で雇っていますので、毎日違うメニューを6種類ご用意し、自由にお選びいただけます。また入居者様のニーズに合わせてメニューを変更するなど柔軟な対応もできます。大手の施設はほとんど食事を外部委託にしていますので、まずそこが大きく違います」

レストランの食事はとても評判がよく、家族が一緒に食べられることはもちろん、一般の方々も予約制で利用することができる。近隣の方にも施設を知ってもらうために開放しているそうだ。

その他の特長としては、大手家具メーカー大塚家具とコラボレーションし、インテリアコーディネーターが手掛けた家具付きの部屋を用意していること。まるでリゾートホテルのような部屋づくりを行い、面会に訪れる家族やお友達にも心地よい時間を過ごしてもらえるような空間にしていると言う。

大塚家具とコラボレーションしたハイデザインのインテリア

常にハイセンスで質の高い空間を提供したいというレガロアコンフォートのコンセプトを実現するために、高級インテリアで名高い大塚家具とコラボレーションした居室を各施設に数部屋ずつプランニング。ベッドやチェア、チェストなど主要な家具だけでなく、ラグやカーテン、枕やシーツ等ファブリックもトータルコーディネートしています。また、部屋によっては、絵画や写真等もコーディネーターがチョイス。

コラボレーションルームは、どこの施設でも人気が高く、まず最初に入居者が決まるケースがほとんどです。

REPORT 02

建築コストからランニングコストまで徹底してコストダウン。

このような空間づくりとサービスをリーズナブルな価格帯で提供できる理由としては、まず、徹底したコスト管理があると末光氏は語る。

「まず、施設の建築コストを徹底して落とすことです。それには、建築のことを詳しく知る必要があります。私は元々企業コンサルタントをしていましたので、ゼネコンとも付き合いが長く、建築のコストダウンについても詳しく勉強しました」

そして、もうひとつのコストダウンの秘密が、レガロアコンフォートオリジナルのITを駆使したデジタルケアにある。ここでは、全職員が出勤とともに、専用のスマートフォンを手にし、ログイン後、各自に示されたインフォメーションに従って作業を行っている。

「自分の端末にログインするだけで、その日の作業スケジュール、個々の入居者様の情報、その他引き継ぎ事項がわかりますので、出勤時の引き継ぎや説明に時間を取られることがありません。各自がすぐに業務をスタートできるので、とても効率がよいのです」

個々の端末に示された作業スケジュールを確認し、作業開始のボタンと終了のボタンを押すだけ。終了した時点で次の作業がすぐに確認できるため、報告や指示待ちの時間がなく、効率よく日々の作業が進められるという。また、このシステムを使うことで、新人の職員でもベテランに近い作業効率になるという。

「食楽」をテーマにした、新しいレストランスタイル。

料理長をはじめとした専属の調理スタッフで運営されているというレストラン。その魅力について料理長に話を聞いた。

レガロアコンフォート
キッチン総責任者
中村 一寛 氏

Q. レストランはすべて自社運営とはどのようなことですか？

多くの施設は、いわゆる仕出し形式でセントラルキッチンで作られたものを利用したり、または厨房の運営は外部業者に委託していますので、自由がきかずにきめ細かい対応が難しいことが多いのです。しかし、当社は厨房の私たちもすべて施設に専属しており、調理から盛りつけ、配膳、接客にいたるまで責任を持って行っています。

Q. メニューが豊富であると聞きましたが。

毎食、6種類のメニューをご用意しており、お客様のお好みで選んでいただけます。和、洋、中華となんでも作りますが、高齢者の方はやはり和食を好まれるので、和食のメニューが多くなっています。

Q. メニューは季節によって変えているのですか？

もちろん季節によって変化させ、できるだけ旬の食材を使うようにしています。また、お祭りやお節句など季節のイベントも意識しています。例えば、今は七夕なので、七夕の三色蕎麦をご用意させていただきました。

Q. 入居者以外の方も食事ができるそうですね？

面会にこられたご家族も一緒に食事を楽しんでいただけるように、ご予約をいただければ入居者様と同じメニューをご用意させていただきます。また、ご家族以外の方にも開放しておりますので、予約制ですがどなたにもご利用いただけます。実は毎回予約は埋まっているような状態です。

REPORT 03

入居者、家族、職員とともに安心できるシステム。

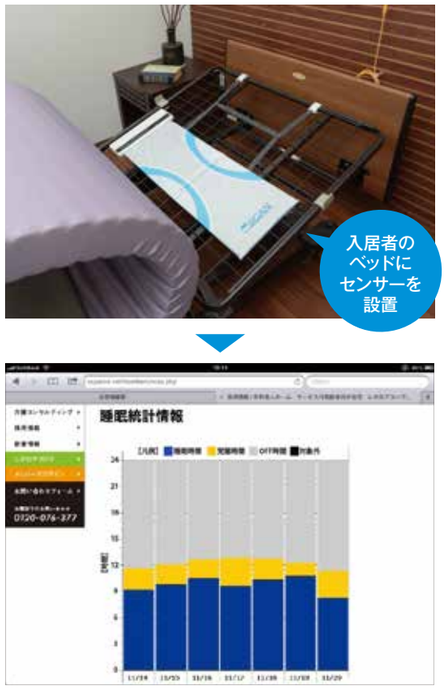
さらに職員にとっても経営陣にとってもメリットが大きいのが、介護記録の自動化。多くの施設では、1日の作業が終わった後に報告書が作成されることが多いが、それでは作業終了後に30分から1時間近くも介護記録作成の時間がとられる。また、1日の作業を思い出しながら書くために、勘違いや記入漏れも発生しやすい。しかし、このシステムであれば、作業の記録がリアルタイムに記録されるため、職員は介護記録作成を一切する必要がなく、また、管理側も個々の詳細をリアルタイムに把握し、記録できる。

「このシステムなら申し送りの時間や残業が一切ないため、働く職員も楽ですし、人件費のコストダウンにも大きな効果があります」と末光氏。

最初の施設を立ち上げた時から、このシステムを導入し、すでに10年ほど経過しているが、その間目立ったトラブルもなく、人の手によるアナログの作業管理よりも確実にデジタルの方がよいと言う。

このシステムはさらに、入居者のベッドに設置されたセンサーと連動していて、「睡眠中、覚醒、起床」などの個々の入居者の動きをリアルタイムに把握するため、「睡眠中の呼吸数の変化などもわかるので、入居者の異変にすぐ気づくことができ、具合の悪い方のところにすばやく駆けつけることができます」

それらの日々の入居者の記録は、家族が会員専用のサイトでいつでも確認できる。



「睡眠中、覚醒、起床」などの個々の入居者の動きをリアルタイムに把握し、家族に対しても会員専用サイトでいつでも確認できるようにしている。

夜中の見守りも、各部屋を見回ることでなく、モニタールームに設置されたスクリーンで確認。

きる。

「安全・安心なサービスをお届けすることはもちろんですが、お客様にお金をいただく限りは、サービスの情報提供も大切です。このシステムなら、毎日どのようなケアを受けているかが明確にわかりますので、ご家族の方にも安心していただけます」

4社の協力で開発されたというレガロア独自のスマートフォンシステムは、これからもハード・ソフトの両面で進化させていくとのこと。

「これからは、眠りスキャンのセンサーだけでなく、リアルタイムのバイタル測定など、起きている時の健康状態にも気を配れるシステムになればいいと思っています」

最新の技術を積極的に取り入れ、新しいサービスの在り方を追求するレガロアコンフォートの取り組みは、介護業界の未来を担うひとつのスタイルとして注目を集めている。