

# ●●クリニックの朝は焼きたてパンの香りで●●

## 中村レディースクリニック 患者さんからのリクエストも

埼玉県羽生市の中村レディースクリニックでは院長先生が食事には大変気を遣われて、何とかパンは焼きたてを患者さんに召し上がって頂きたいと、永年考えられ、遂に実現したのが『焼きたてパン工房』でした。

冷凍パン生地には、クロワッサン、デニッシュ、フランスパンなどからアップルパイやチェリーパイまで豊富にあるので、朝食やティータイムにマッチしたパンがお出しでき、「患者さんからお好みのパンをリクエストされることもあります」と給食のスタッフの方にも喜ばれています。



明るいカフェテリアと祝膳

## 山田産婦人科 本格的な喫茶店をオープン

母乳育児に力を注いでおられる愛知県西尾市の山田産婦人科では本格的な喫茶室「ポニータ」をオープン。いつもカウンターの奥からは香ばしい香りがただよっています。

日本のお母さんはもちろん外国人の妊婦さんからも母国のパン以上と驚かれています。



喫茶カウンター内のオープン

## 森岡レディースクリニック 開業時のサービス差別化に

岡山県津山市に99年5月に開業した森岡レディースクリニックでは設計段階から患者さんサービスを重視。病院での食事を美味しく、楽しく!と選ばれたのが『焼きたてパン工房』。プロモーションビデオをご覧頂き、焼きたてパンを試食された院長先生と奥様で即、設置を決定されました。

試運転では院長先生はじめ病院スタッフが見守るなか、香ばしい香りとともにパンが焼き上がるとカフェテリアは歓声に包まれました。オープン後は明るいカフェテリアでの食事タイムに患者さんの笑顔が絶えません。

カフェテリアでは朝食は籐のカゴに盛った焼立てパンのバイキング



カフェテリアの一角に設置されたオープン

病院、診療所は患者さんの仮の住まい。美味しく楽しい食事は産後の回復も促進させます。しかし限られた予算枠で最高の食事サービスというのは難しいことです。パンも今までは焼き上げてから時間のたったパンを出すしか方法がありませんでした。トーストしても配膳までに冷めて固くなってしまいうという問題がありました。

「即焼き」システムでは凍ったまま配送されるパン生地をそのままオープンに入れて焼き上げるという画期的な方法で、焼きたてパンを施設内で提供することを可能としました。しかも焼き上げたパンをすぐに食べて頂くことによって保存の必要がなくなり、合成保存料など一切不要の健康志向のパンをお出し出来るようになりました。パン生地は有機栽培の小麦を使用、バターや卵も自然農法のものを使用しています。

「入院中に食べたパンの味が忘れられない…」なんてちょっとステキですね。

焼きたてパンの香りで目覚めるクリニックの朝、患者さんの笑顔が浮かびます。

### 他にも全国の施設でご採用頂いております

・サンレディースクリニック様(栃木県)  
井上レディースクリニック様(東京都)  
平岩医院様(長野県)  
吉澤産婦人科様(長野県)  
小阪産病院様(大阪府)  
梅田病院様(山口県)  
山崎産婦人科様(長崎県)  
寿レディースクリニック様(鹿児島県) 他

# 焼きたてパン工房



▲ワンタッチでパンが焼けるコンベクションオープンBKF-4H  
●サイズ/W760×D765×H1,540mm ●重量/約90kg  
●電源/3相200V ●消費電力/4.1KW  
●給水/PS1/2B ●排水/PS1・1/2B

コンベクションオープンと  
冷凍生地の保管用冷凍ストッカーがセットになります

## 病院食を変える画期的なシステムです

焼きたてパン工房の“即焼きシステム”は、発酵済みの冷凍生地を凍ったまま自動オープンに入れて焼き上げる方法。誰でも簡単に低コストでプロの職人が焼いたのと同じおいしいパンを焼くことができます。パンの種類ごとにオープンのボタンを押すだけ。約30分でおいしいパンの出来上がり。クロワッサンなら一度に約30個が焼けます。

### ◆システム導入コストは……

一度に約30個が焼けるタイプでシステム納入価約150万円程度(5年リースでは月額リース料約3万円)です。

“即焼きシステム”の  
メリット  
1.おいしい  
2.作業が簡単  
3.スピーディ  
4.省コスト省スペース



▲冷凍ストッカー 冷凍生地約1,000個が収納可能

●サイズ/W1351×D730×H893mm ●重量/約73kg  
●内容積/500ℓ ●収納能力/約265kg ●電源/100V  
●消費電力/84W