

(個別研修) 鳥居いづみ

**研修テーマ：知的障害を持つ人が地域で暮らすための環境整備とサービス提供について
－サービス提供分野の垣根を超えた連携、地域とのつながり－**

研修地：ドイツ ヘッセン州 ヘルプシュタイン・シュトックハウゼン、アルテンシュリーフ

研修施設：Gemeinschaft Altenschlirf (人智学共同体、障害者支援団体)

研修日：5月15日～6月20日

【パン製造部門 (Bäckerei)】(6月12日～6月16日)

商品内容：パン各種、ケーキ各種

設備等：作業室、貯蔵室、倉庫、休憩室、事務室等

- ・職員(菓子マイスター、パンマイスター、パン職人、その他。福祉専門職はいない)
- ・利用者は、計量、成型、洗い物、清掃を主に担当している。
- ・販売先は、共同体の各ハウス、共同体内の売店・スーパー、個別に注文を受けた個人
- ・自施設のパン部門との大きな違いは、小型パンの成型にかかる時間。ドイツの食事用丸パン Brötchen は、こねた生地を平らに広げ、専用の機械でプレスすると30等分に分けられ成型が終了している。パンの種類・個数が異なるため導入できるかどうかはわからないが、担当者の負担軽減につながる可能性があると感じた。



6/17、6/18の夏祭りのため、この週は大量のパン・菓子が製造された



バーガー用のパン



夏祭りで提供されたパン

- ・曜日ごとに出荷先、パンの種類・量を一枚の紙にまとめて掲示している。職員だけでなく、利用者も見えてやるべきことを把握できる(利用者のほとんどが読み書き・計算できる)。利用者もルーティーンになっている注文に対しては自発的に「〇〇パンの計量をしていいですか」など質問して行動していた。