

## ケアスイッチ

Biz  
ブックマーク

ケアスイッチ（群馬県伊勢崎市）は、全国を上回る速さで高齢化が進む群馬県を中心に高齢者福祉施設を運営する。4月には高級食パン店をオープンし、異分野に参入した。入居者の生活スタイルを尊重する施設運営の中で、ビジネスチャンスを見いだしたためだ。

ケアスイッチは介護現場で働いていた山本信一社長が独立し、2012年に設立した。群馬と新潟の両県で「十季のあかり堀下」（伊勢崎市）など4つの住宅型有料老人ホームと、1つの訪問介護ステーションを運営している。計80室余りの部屋数はほぼ満室で、約70

## 高齢者施設、食パン事業参入

人のスタッフが働く。介護業界では人手不足が深刻だ。同社では従業員へのケアを大切にしながら、入居者一人ひとりの思いを尊重することを心がけている。現場で働いていた山本社長の経験から生まれた方針だ。

従業員へのケアでは、社内研修会を年に2回実施するほか、忘年会などの親睦会を充実させており、同社の離職率は低いという。施設運営では、壁紙に花柄の模様を入れるなど細かな配慮をしている。施設内に温かさが生まれるように「ちよっとしたおしやれ感」を大切にしているからだ。

新事業の糸口は、そうした施設運営の中で見つけた。入居者の楽しみを増やそうとパンを訪問販売してもらったところ、パン好きな高齢者が多いことを発見。「こんなに需要があるなら、自らパン屋を手掛けられないかと考えた」（山本社長）

## 入居者の楽しみきっかけ



4月に開業した食パン店には営業開始前から行列ができることも多い（群馬県高崎市）

運営ノウハウを得るたが特徴だ。め、ジャパンベーカーリー（横浜市）でマーケティング（横浜）販売しており、プレインにパン店のプロデュースタイプの場合は1本86を依頼した。東京都清瀬 4円。通常の食パンに比す「おいわ」などの人気店 オープン前から行列がでる各地で手掛けている会 好調だという。

ケアスイッチが子会社 ケアスイッチはこの食を通じて4月20日に群馬県高崎市内にオープンし、老人ホームの入居者た店の名称は「まじやぱん」にも提供している。「まじやぱん」の食パンは「おいしい」「次はいつか」と聞かれるなど施設スタッフの感想から採用したでも好評だという。食パン2種のみ。国産バターや生クリームなど原料も検討する考えだ。

にこだわり、柔らかい（前橋支局長 古田博士）

## 北関東