

持続可能な給食運営をサポート！

相談
無料

病院給食コンサルティング

外部委託費が
値上がりして経営を
圧迫している

委託から自前運営に
切り替えたいが、
進め方が分からない

なかなか人手が
集まらない…
もっと簡単に
運営する方法は？



こんな

お悩み ご相談ください！

完全調理済み食品を用いた自前運営、再加熱カートを導入した運営方法など、病院・施設の状況に合わせた最適なご提案で

コスト減、労働時間減、収益改善を実現します。

すべてシーエイチシーが担当します

コストの試算 スケジュール作成 人材の提案 試食会の開催

関係業者との調整 関係各所へのヒアリング・調整

経営層との協議 必要設備の検討・調達 プロット図作成



実際の導入事例



以下すべての工程で、シーエイチシーが
取りまとめを担当します。

東京23区 100床未満(一般病床)
給食外部委託施設

- 1月 委託業者から2か月後に撤退の申し入れ
CHCにご相談のお申込 → 状況のヒアリング
院長、看護部長、管理栄養士、CHCで今後の動き確認
- 2月 完調品の試食会開催、完調品業者決定会議
導入に向け、冷凍庫選定・購入
- 3月 完調品業者と打ち合わせを行い、新栄養ソフトに登録開始
- 4月 完調品を用いた自前運営開始

東京都西部 100～120床(精神科病床)
給食自前調理施設

- 2月 病院内で人件費増加が課題となりCHCにご相談
新しい運営について院長・事務長・顧問・CHCで打ち合わせ
- 5月 完調品の試食会開催
- 6月 完調品運営病院の見学会開催、今後のスケジュール共有
- 7月 厨房機器導入現地調査、栄養ソフト運用 & 作業工程構築
- 8月 栄養ソフトへの登録作業開始
- 10月 食洗器用電源工事、食洗器導入
- 11月 新運営での病院給食開始

まずはご相談ください！



最適なご提案のため、現在の運営状況に関する
アンケートのご協力をお願いいたします。→
ご回答の確認後、担当者よりご連絡いたします。

アンケートフォーム：<https://forms.gle/n4gvVLjrQ7AJzXbM8>
お問合せ：kyushoku@chc-japan.com / TEL：03-3233-3531



ご相談後
できること

- ・希望の給食運営についてヒアリング
- ・試食会コーディネート
- ・必要設備、備品類の検討・選定
- ・各業者の相見積り依頼、比較資料作成
- ・導入スケジュール打合せ、工程表作成

- ・多くの企業と提携しているため、
高品質で安価な備品調達
- ・事務員、栄養士に代わり情報収集
- ・比較検討資料作成、相見積りの
調整サポート



- ✓ 厨房運営の委託コスト削減に
- ✓ 完全調理済み食品を用いた持続可能な自前運営への切り替えに

完全調理済み食品・厨房機器の導入支援

食事のコスト増、人手不足、運営の簡略化等、あらゆる課題に対し解決に向けた提案を行います。

完全調理済み食品や再加熱カート、とろみ自動調理器等を導入することで、厨房の作業効率UPや食材費の削減などさまざまな効果が期待できます。**必要となる設備を低価格でご案内するとともに、それに伴う工程を全て担当します。**自前運営となった場合に伴うシフトの調整や栄養管理ソフトのことなど、現場で発生する細かなお困りごとにも寄り添い、対応いたします。

実際の導入事例

- 2月 病院内で人件費増加が課題となり当機構にご相談
新しい運営について院長、事務長、顧問、当機構で打合せ
- 5月 完調品の試食会開催
- 6月 完調品運営病院の見学会開催、今後のスケジュール共有
- 7月 厨房機器導入現地調査、栄養ソフト運用&作業工程構築
- 8月 栄養ソフトへの登録作業開始
- 10月 食洗器用電源工事、食洗器導入
- 11月 新病院給食運営開始

**全ての工程で
当機構が取りまとめを担当**



自前運営に切り替え後、直面する厨房人材不足の対策として、併せて特定技能人材の採用もサポート可能です。



このような課題・お悩みに

- ✓ 外部委託費が値上がりして経営を圧迫している
- ✓ 委託から自前運営に切り替えたいが、進め方が分からない