



- ✓ 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