

会社概要

会社名	株式会社ミールシステム	取引銀行	みずほ銀行足立支店
英訳名	MEAL SYSTEM.LTD		足立成和信用金庫竹ノ塚支店
代表者	代表取締役社長 窪田孝治	所在地	〒121-0813
設立	2005年7月		足立区竹の塚3-19-5 松久ハイツ102-2
資本金	10,000,000円	TEL	: 03-5851-7566
コンサルティングスタッフ：9名		FAX	: 03-3850-7767
資格：管理栄養士、調理師			http://www.meal-sysytem.jp
	HACCPコーディネーター、厨房設備士他		

■主な業務内容

1. フードサービスシステム構築総合コンサルティング
・現状調査分析業務・基本計画・実施計画・システム稼働支援
2. その他栄養基準・献立編集、HACCP構築、BCP対策、関連業務

■主なコンサルティング実績（2025年7月現在）

（大学病院）	杏林大学医学部付属病院 北海道大学病院 順天堂医院 福島県立医科大学附属病院 愛知医科大学病院 藤田医科大学病院 北里大学病院 昭和大学江東豊洲病院 香川大学医学部附属病院 東京大学医学部附属病院 琉球大学病院 東京慈恵医大第3病院	（医療法人他）	聖路加国際病院 よしみず病院 名古屋記念病院 栃内病院 大谷地病院 三田記念病院 富田浜病院 土佐病院 遠山病院
（自治体/公立）	総合病院国保旭中央病院 砂川市立病院 滝川市立病院 高知県幡多けんみん病院 佐久市立浅間総合病院 東京都立府中療育センター 青梅市立総合病院 市立釧路総合病院 沖縄北部医療センター 那覇市立病院	（介護施設）	特養 白石ハイヴ 特養 いこいの郷 滝沢あなぐち 特養 いこいの郷 燕沢 特養 さくら爽 特養 フェニックス杉並 社会福祉法人 博愛会 高良台リハビリテーション病院
（医療法人他）	小倉記念病院 大森赤十字病院 山梨赤十字病院 田宮病院 未来の風せいわ病院 新八千代病院 総合病院土浦協同病院 水戸協同病院 玉名病院 桜が丘記念病院 浦添総合病院 セントラルシティ病院 厚生協会東足立病院	（セントラルキッチン）	ヘルスケアキッチンみたけ マイステルジャパン フレアサービス 恒仁会小倉記念病院 長崎厚生福祉団 パレットセントラルキッチン もとだて病院院内CK ヒトタ食品セントラルキッチン 関門セントラルキッチン クリエイティブCK 健仁会グループ 若竹会セントラルキッチン 十勝セントラルキッチンなないろ 椎原寿恵会セントラルキッチン 京都清水メディケアG JA茨城セントラルキッチン
		（海外）	YONSEI UNIVERSITY MEDICAL CENTER(韓国) チョーライ友好病院（ベトナム）

会社案内



私たちは
ヘルスケアフードサービスシステム
構築の専門家集団として
あらゆる課題の解決を支援します。

株式会社ミールシステム

給食部門を取り巻く環境と課題

栄養部門の5重苦

- ① 給食料報酬の抑制
- ② 働き手不足（2040年⇒8ガケ、2050年⇒7ガケ）
- ③ 運営コスト上昇（人件費、食材費、光熱水費、その他経費）による収益悪化
- ④ 食事の多様化、個別化による生産性低下
- ⑤ 給食マネジメント不在／管理栄養士臨床ヘシフト

解決するためには、これまでの伝統や慣習、管理方法や業務プロセスを基本から見直す必要があります。

コンサルティングの使命と特性

使命（ミッション）

オンリーワンのコンサルティング集団として「社会の一員としての倫理感を尊重し
これからの中長期視点のもと顧客にとっての価値観を考え、具体的な問題解決を図る」
ことを使命とし今日の医療・介護施設に貢献する事が私たちの使命です。

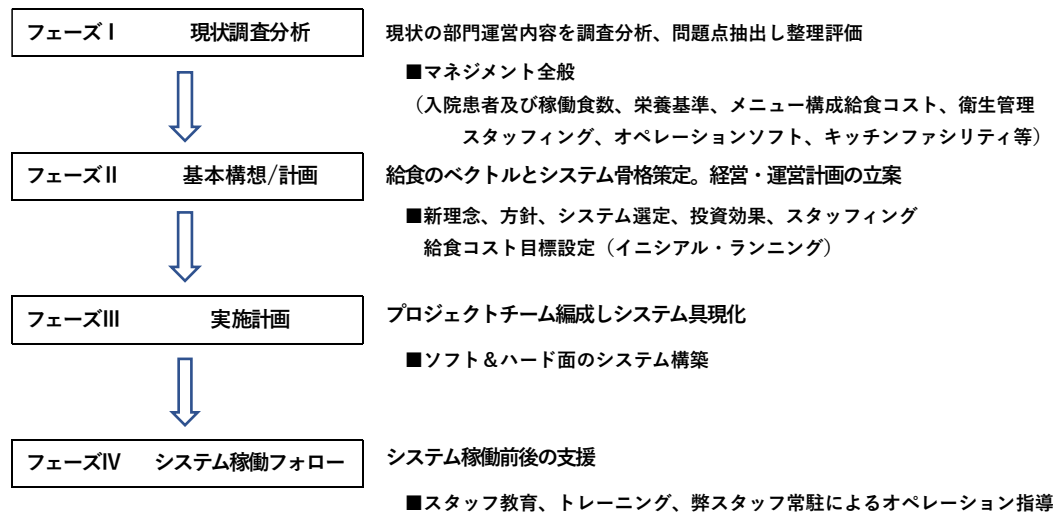
特 性

私たちの最大の誇りはコンサルティング実績です。（約100施設）

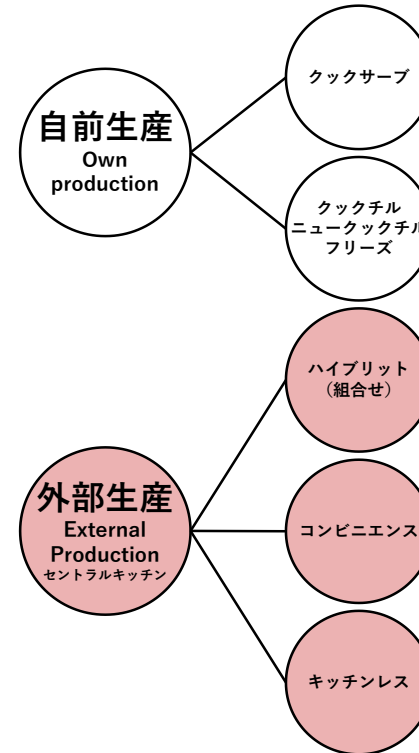
顧客の意向を尊重し給食マネジメント（6Ms）デザインを業務とします。

- ・コンサル業務の対象はヘルスケア施設（病院／介護施設）に特化。
- ・数多くの実績のもと経験、ノウハウ（ソフト&ハード面）を蓄えておりあらゆる問題点の解決を図る事が可能。
- ・中立立場からの提案・アドバイスができる。
- ・実務家集団として計画の段階からシステム立上げ支援まで総合的にサポート結果を重視。
- ・コンサルスタッフは資格保有者
（管理栄養士・栄養士・HACCP認証コーディネーター、厨房設備士）

給食システム構築概要とフロー



給食システムイノベーション



Cook-Serve/Conventional（従来型）

原材料から料理が毎食生産されるシステム

Cook and Chill/New Cook and Chill & Freeze

加熱調理後急速冷却し冷蔵（0～3℃）、冷凍（-18℃）保存後、再加熱提供するシステム

Hybrid（Combination）

一般食は外部より外部生産品導入（チルorフリーズ）
個別対応を含む特別食のみ自前生産

Assemble-Serve

調理レス（炊飯含む）、サテライトでは盛付・配膳
及び食器洗浄を行う

Kitchen-less

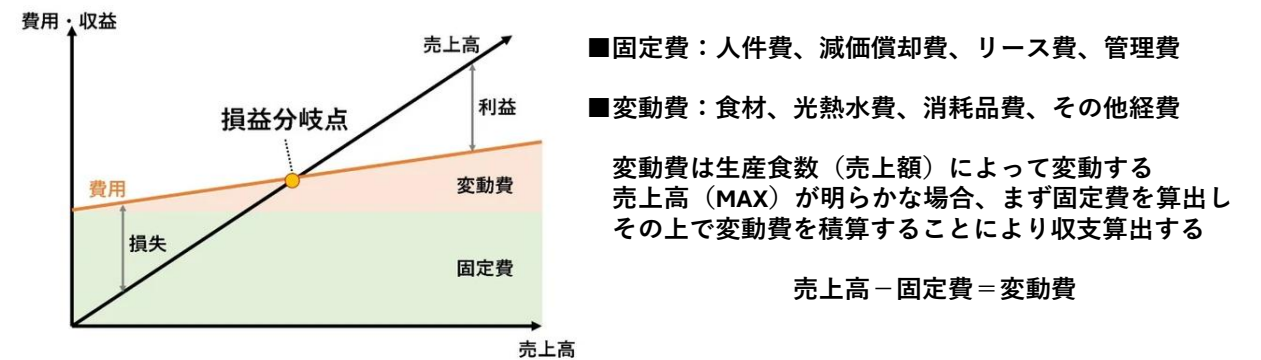
シャトル（盛付済み）で受取り再加熱ステーションに
ドッキング後、自動再加熱

セントラルキッチンシステム

分散する病院・介護施設等の調理の一部や全部を中央で一括集中調理加工するシステム一元化により
食事品質の標準化・均一化を図りスケールメリットにより生産性向上と効率化を図ります。
事業計画からシステム稼働までをサポートします。

損益分岐点

：どのくらい売上を上げれば売上と費用が一致するか
「損益分岐点」を確認する。



■固定費：人件費、減価償却費、リース費、管理費

■変動費：食材、光熱水費、消耗品費、その他経費

変動費は生産食数（売上額）によって変動する
売上高（MAX）が明らかな場合、まず固定費を算出し
その上で変動費を積算することにより収支算出する

$$\text{売上高} - \text{固定費} = \text{変動費}$$

生産性

産出量（売上）÷投入量（費用）

* 要点としては・・・初期投資を最小限に抑える事

減価償却費、リース費等を収入比20%程度以内が適切です。