

「持続可能な給食システム構築」 セミナー開催のご案内

10月20日(火) 12:30~16:30

ヘルスケア(病院・介護)施設を取り巻く環境は一段と厳しい状況にある。

これまでの赤字常態化に加え、近年の人手不足と人件費上昇食材費や光熱水費の上昇等、給食提供の存続が危ぶまれている。現場においては、食事の個別化・細分化・多様化が進み、マンパワーに頼る人海戦術が余儀なくされ生産性の低下を招いている。こうした状況をまとめると「八方塞がり」で危機的状況と言っても過言ではなく抜本的な変革が要請される。「それではどうするか？」まず、運営の概念を根底から見直すところから始めるべきで、旧態依然とした習慣や方法を検証し新たなビジョンと戦略方策・GOALを設定しマネジメントシステムを確立することが必須である。

この度のセミナーでは、こうした実態をふまえ持続可能な給食システム構築について、総論から具体的手法までを解説する。

「未来は私たちの選択によって作られる」ご多忙とは存じますが、ぜひご参加ください。

主催

株式会社フジマック

共催

株式会社ミールシステム
メディカデリ株式会社
クックデリ株式会社

場所

会場名 株式会社フジマック 大阪ショールーム
住所 大阪府吹田市垂水町1-41-2
電話番号 06-6338-0710

定員

24名

参加費

無料



お申込みはQRコード、
またはインターネットで！

<https://forms.gle/vxtGUmoYY9kUmwyK9>

問い合わせ先：株式会社フジマック 近畿事業部 06-6338-0710

プログラム

受付

12:00~12:30

第一部

12:30~14:00

持続可能な病院給食を実現する 「病院食ハイブリッド運営」という新しい選択肢

完全調理済み食品と一部自調を組み合わせ、展開しやすいサンプル献立を活用する「病院食ハイブリッド運営」。

多様な食種への効率的な展開や厨房オペレーションの省力化に加え、発注から月々の一床単価まで、コスト管理をサポートします。

さらに、導入前の運営設計から、導入時の立ち上げ、導入後の運用・改善まで、専門チームが一貫して伴走。人手不足時代に、現場に寄り添うサポートとともに、食事の質と業務効率を両立する持続可能な病院給食サービスをご紹介します。

メディカデリ株式会社 営業部 西日本グループ

山本 英嗣

休憩

14:00~14:10

第二部

14:10~15:10

他人事ではない！「持続可能な給食提供」 をどう実現すればいい？

事前に回答いただいたアンケート結果をデータ化、給食提供の現状と課題を可視化し、他人事ではない視点から不安や課題を共有。その上で、給食提供を継続していくために必要な考え方、運用改善の方向性、選択肢について、皆様に提案していく。



株式会社ミールシステム 代表取締役社長

窪田 孝治

第三部

15:10~16:10

“簡単にする”は、給食運営を良くする技術

栄養基準・食事基準の標準化と献立計画の考え方を解説する。食種、献立、アレルギー対応、調理・提供方法を整理し、効率化と品質安定につなげる実務要件を紹介する。あわせて、セントラルキッチン方式や完全調理品、下処理済み食材の活用効果について取り上げる。



株式会社ミールシステム コンサル室 主任

堀井 三四郎

質疑閉会

16:10~16:30

セミナーアンケート募集中！

<https://forms.gle/eRvEv9Xpsd6EZhFR6>

第二部セミナーでは、アンケートにご回答いただいた内容を集計し、皆さまのご意見をセミナー内容に反映する形で発表いたします。

当日のご参加が難しい方も、ぜひご回答ください。

