

今後の給食はフードサービスに変わります

病院・施設・ディ様のためのクックチルセミナー

セントラルキッチン見学と試食会

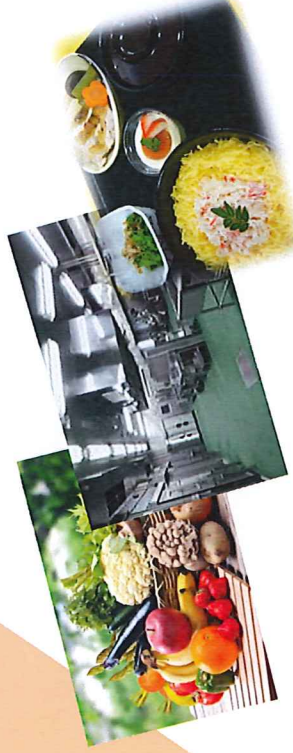
★給食部門の不採算が経営を圧迫していませんか？

★スチコン・ニュークックチルの改善効果をご存じですか？

★職員の高齢化、厨房機器の更新、投資コストで悩んでいませんか？

★入院時食事負担増大による患者・利用者の高まる要望に 대응できますか？

★当社は病院、施設に特化し月間10万食の提供を行う院外調理施設です



内 容

- 弊社導入例のご紹介
- セントラルキッチン工場見学
- 治療食、ソフト食の試食会

3月4(金)開催

11時～14時 於) セントラルキッチン本社

※道に迷ったらお電話下さい。

先着 10名様限定・無料

《会場へのアクセス》

三ノ宮駅でポートライナー：神戸空港行きに乗り換え、医療センターで下車。

駅より徒歩7分です。



参加ご希望の方はメールまたはお電話でご連絡下さい

◆メール fujiwara@mf-harmony.com ◆TEL 078-304-5925

(株)メディアカルフーズ はあもにい 神戸市中央区港島南町5-3-7 担当：藤原・板垣

これからの給食現場はこう変わる

病院・施設給食をめぐる環境変化

★人手不足

給食業界は元々3K職場と言われていますが、今後の人材確保はさらに困難になります。すでに採用困難を理由に委託を断る業者も出ています。現場調理に関わる採用、労務、教育負担が増大します。

★患者自己負担の増加

入院時給食の自己負担が段階的に引き上げられ、2018年には1食460円になります。30日入院で18,000円の増加です。患者からは負担に見合った給食の充実を求める声が多くなります。

★給食原材料への関心の高まり

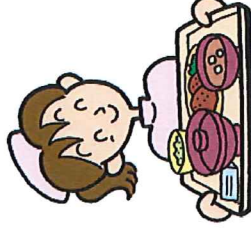
中国から輸入された毒ギョウザ事件以来、食料に対する関心が高まっています。委託業者には国内産の比率を高める努力やトレサビリティの確保が求められます。

★HACCP基準が主流に

日本政策金融公庫の調査では食品製造業の35%がHACCPを導入し、取引先の65%は重視すると回答しています。今後、給食分野でもHACCP標準化が求められます。

★やわらか食の需要増大

患者、利用者の高齢化に伴いやわらか食への需要が増大しています。経口摂取力を上げるためにはキザミ、ミキサー食からの脱却が重要です。



では、どうすればいいの？

HACCPの衛生基準が担保されたセントラルキッチンから完成した給食を購入するという方法もあります。セントラルキッチンシステムは、調理と配膳の時間と空間を分離することにより、給食業務全般のコスト削減と品質向上を可能にします。中規模以上の病院では増々クックチル化が進行しています。しかし、小中規模病院で同じシステムを持つ事は困難ですが、調理業務のアウトソーシングなら可能です。

仕入 調理 配送 再加熱 盛付 配膳

クックチルを活用した一気通貫のセントラルキッチンシステム