

九州で100件以上の実績。

貴院の実情に合わせた

持続可能な給食運営をご提案します。



「厨房スタッフの高齢化」と「採用難」への備えは万全ですか？

圧倒的な採用難

求人を出しても調理師・栄養士が集まらない状況が続いています。少子高齢化を背景とする売り手市場化により、人材確保がますます困難になっています。

早出シフトの限界

クックサーブに必須の早朝勤務が敬遠され、シフトが埋まりません。特に午前5時台の勤務は深刻な人手不足に直面しています。

スタッフの高齢化

ベテラン頼みの現場になっており、急な退職や体調不良で運営が止まるリスクがあります。「〇〇さんがいなくなったら回らない」という不安を抱えていませんか？

これらの課題を放置すると、5年後の厨房運営が立ち行かなくなる可能性があります。今こそ、人に依存しない持続可能な給食体制への転換が必要です。

完全調理済み食品で実現する、人に依存しない給食運営

シンプルなオペレーションへの転換

包丁いらず、加熱するだけの簡単オペレーション。
早出不要で、限られた人数や高齢のスタッフでも無理なく運営可能になります。

<p>Point 01</p> <p>誰でも調理可能</p> <p>専門技術不要で品質が安定</p>	<p>Point 02</p> <p>早朝シフト解消</p> <p>調理時間の大幅短縮を実現</p>	<p>Point 03</p> <p>HACCP対応</p> <p>衛生管理の徹底と安全性向上</p>
---	---	--



誰が作っても味がブレず、HACCP対応で衛生面も安心。現場の負担を劇的に軽減します。

九州エリアNo.1クラスの実績が裏付ける安心感

私たちは複数の協力企業様の商材から、貴院の「予算」「味の好み」「現在の人員体制」に最適なものを選定して提案する、中立的な医療介護のパートナーです。これまで蓄えた知見を活かしてご提案します。

取引実績
100+

九州の病院・施設様との豊富な食材導入事例

業界経験
18年

地域の雇用情勢と現場を熟知

継続率
95%

導入後の高い満足度と信頼関係

ピンポイント導入から全面委託まで、柔軟な対応が可能です。
まずは現場の課題をお聞かせください。

「朝食だけ」プラン

人が集まらない朝のみ完調品を使用し、
昼夜は手作りを継続するハイブリッド運用
も可能です。

段階的移行プラン

メニューの一部から徐々に切り替え、
スタッフの習熟度に合わせて無理なく
導入できます。

トータルコーディネート

再加熱機器の選定、食材供給、給食業務
の全面受託まで、あらゆるフェーズに対応
します。

まずは「**現場診断**」から始めましょう

無理な売り込みは一切ありません。

まずは現状を把握し、本当に必要な改善策を一緒に考えさせてください。

- 貴院の厨房が抱える具体的な課題のヒアリング
- 最適なメーカーのサンプル試食会の実施
- 人員体制に基づく運用シミュレーション
- 導入後のコスト試算と費用対効果の分析



弊社の強み

豊富な取り扱いメーカー数

複数社のメーカーの中で、お客様の状況に応じたご提案が可能となります。

現状は基本手作りメインなので、
朝食の副菜や、昼夕の主菜のみ
の単品販売可能です。

納品方法が不安なお客様には、
365日メーカー自社便での毎日
納品も可能です。※1

土日のみを昼食のみ使用可能
です。

冷蔵(チルド)、冷凍(クックフリ
ーズ)のこだわりがある施設様
へどちらのご提案も可能です。

定期便発注活用で、発注業務
負担が大幅軽減可能となり
ます。

きざみ食、ソフト食、ミキサー食
のみの使用も可能です。※2

※1 場所や使用食数によって、自社便できない場合がございます。

※2 ロット条件がございます。

お問い合わせ・現場診断のご依頼はお気軽にお申し付けください。

九州エリアの病院・介護施設様の給食運営を、持続可能な形でサポートいたします。5年後、10年後も安心して運営できる体制づくりを、今から始めませんか？