介護福祉事業者・医療関係者向け

「クックフリーズ・レトルト　あんしんハイブリッド給食システム」

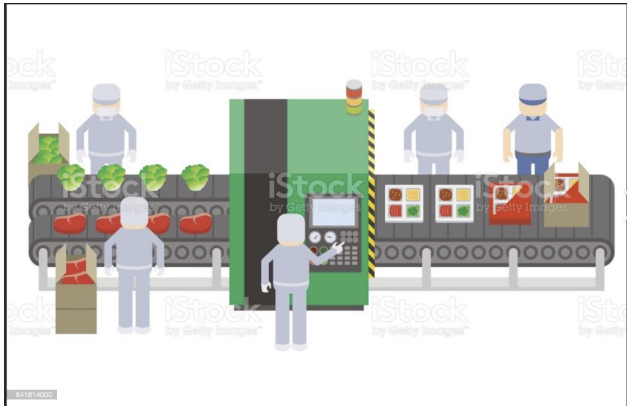
持続可能な低価格給食
飽きの来ない豊富なメニュー給食
高い安全性を実現する給食
非常時に強い給食
給食オペレーション技術の安定した継承

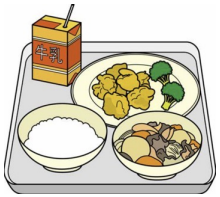
給食事業のSDGsを実現するご提案

- 企画販売　あんしんせいかつ株式会社
- 製　　造　エイムカイワ株式会社
- 販売協力　テックスインターナショナル株式会社

ローコスト・ハイクオリティの実現

- 新型瞬間冷凍システム
- ハイクオリティ調理済み食材
- レトルト食材のハイブリッド供給
- 厨房作業の最適化教育システム





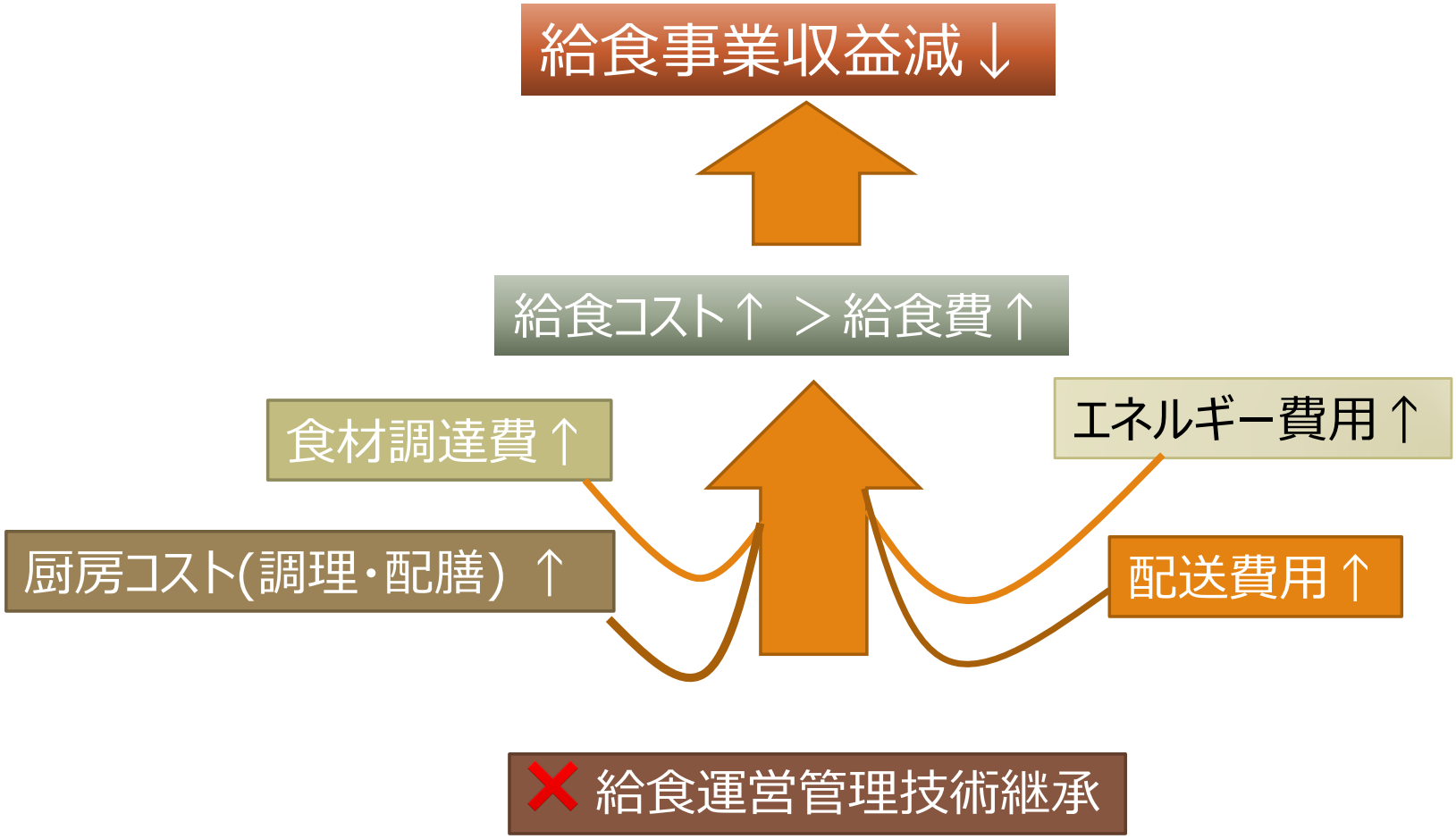
A-1.給食事業の変化について
A-2.問題と現状認識
A-3.認識共有すべきは身内
A-4.食品市場変化
A-5.穀物市場の高騰
A-6.給食厨房技術の分離継承

- 給食コストを下げる取組
- 厨房作業最適化プログラム
- 導入スケジュール

- （参考資料）
- 低塩分とおいしさの両立
- 工場生産による安全性
- 万全のBCP対策
- システム導入で追加される職務

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

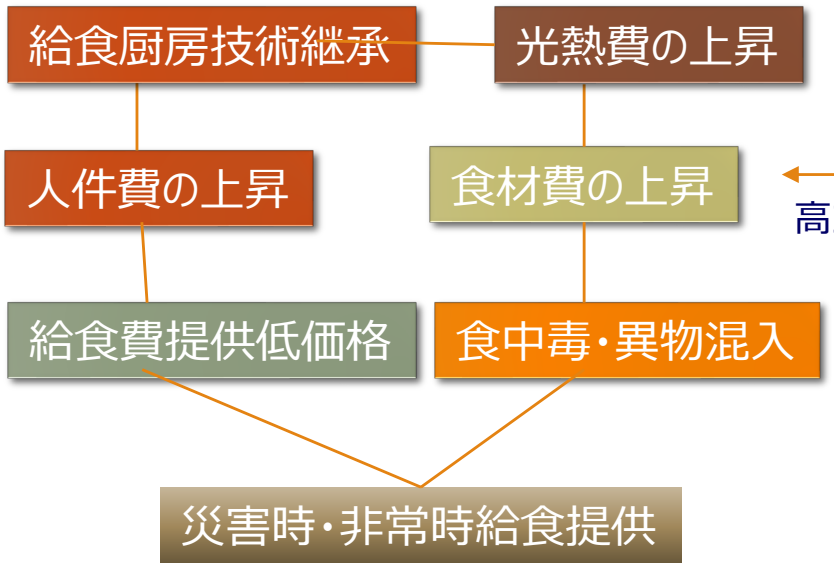
給食事業収益が悪化する理由



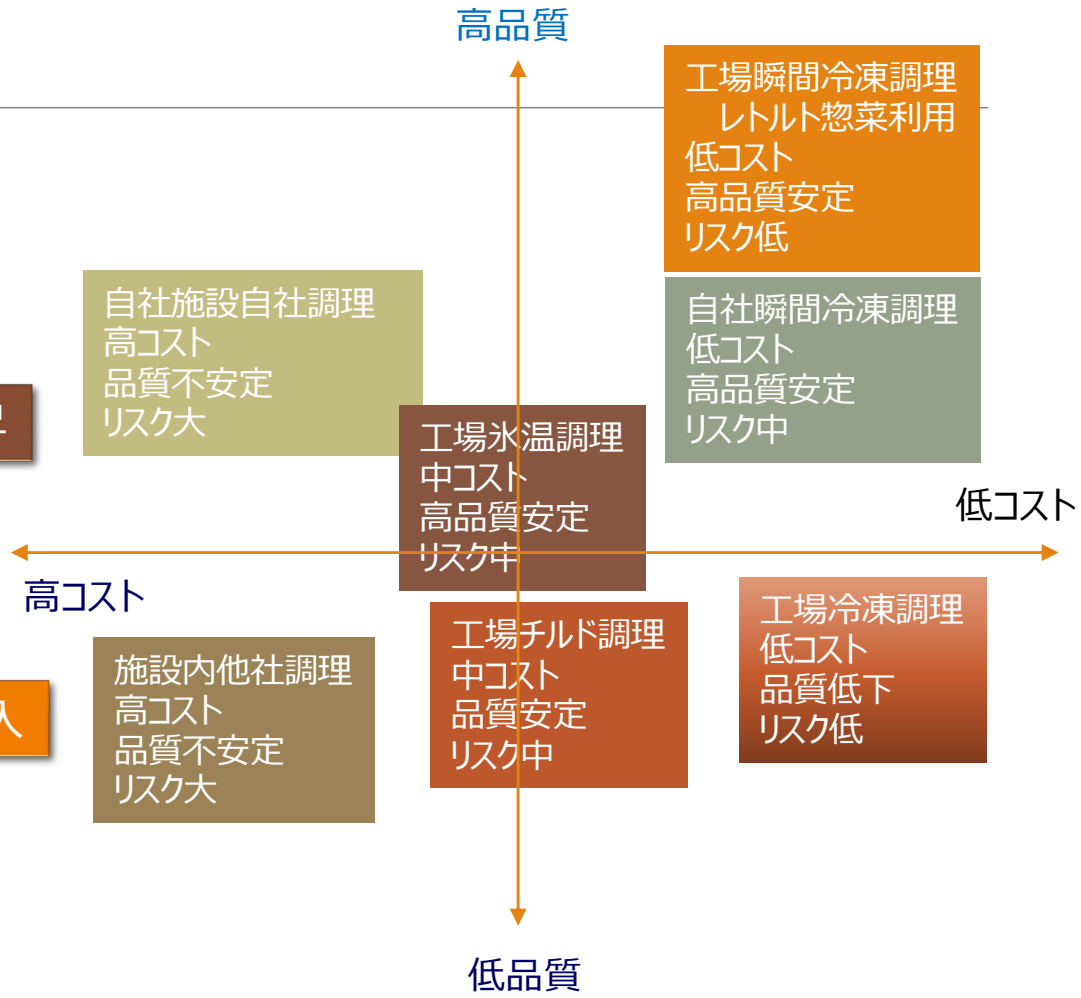
©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

問題と現状の認識

給食の抱える問題点



給食システムの違いによる結果

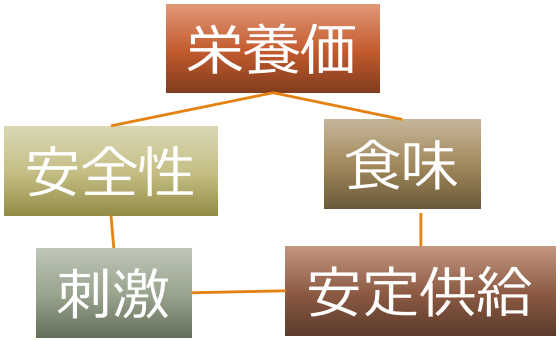


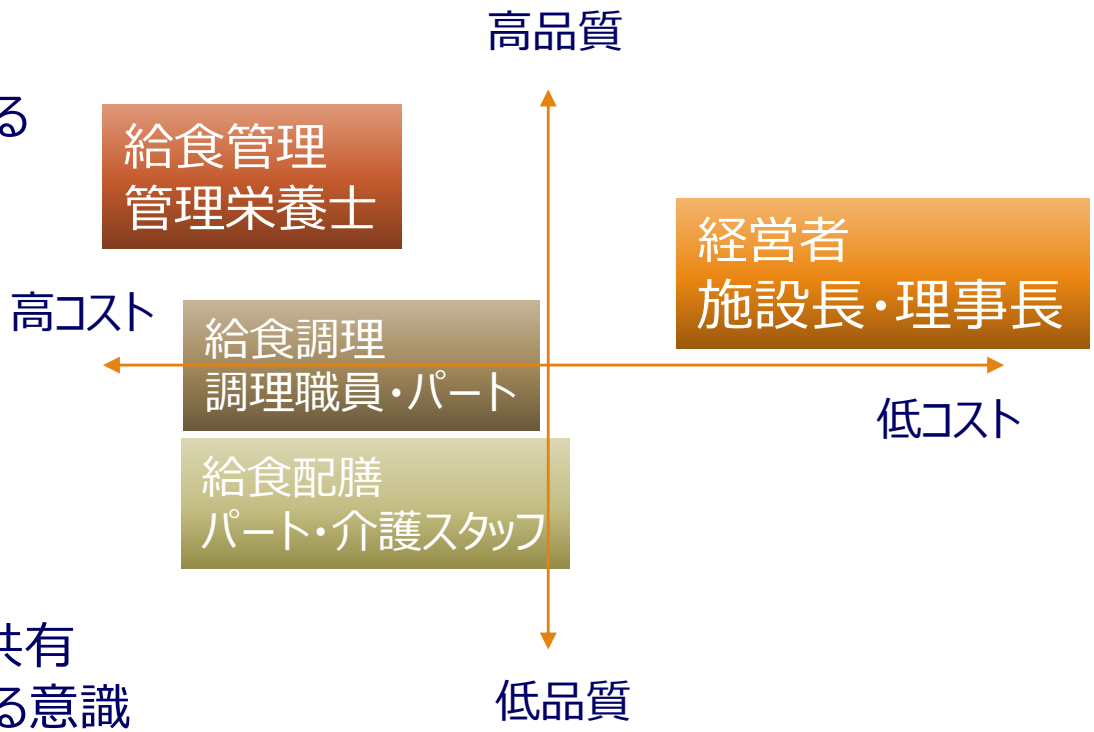
©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

現実を共有できない構造→目線を合わせる

高品質とはなにか

限られた資源と原資で提供できる
最高のもの

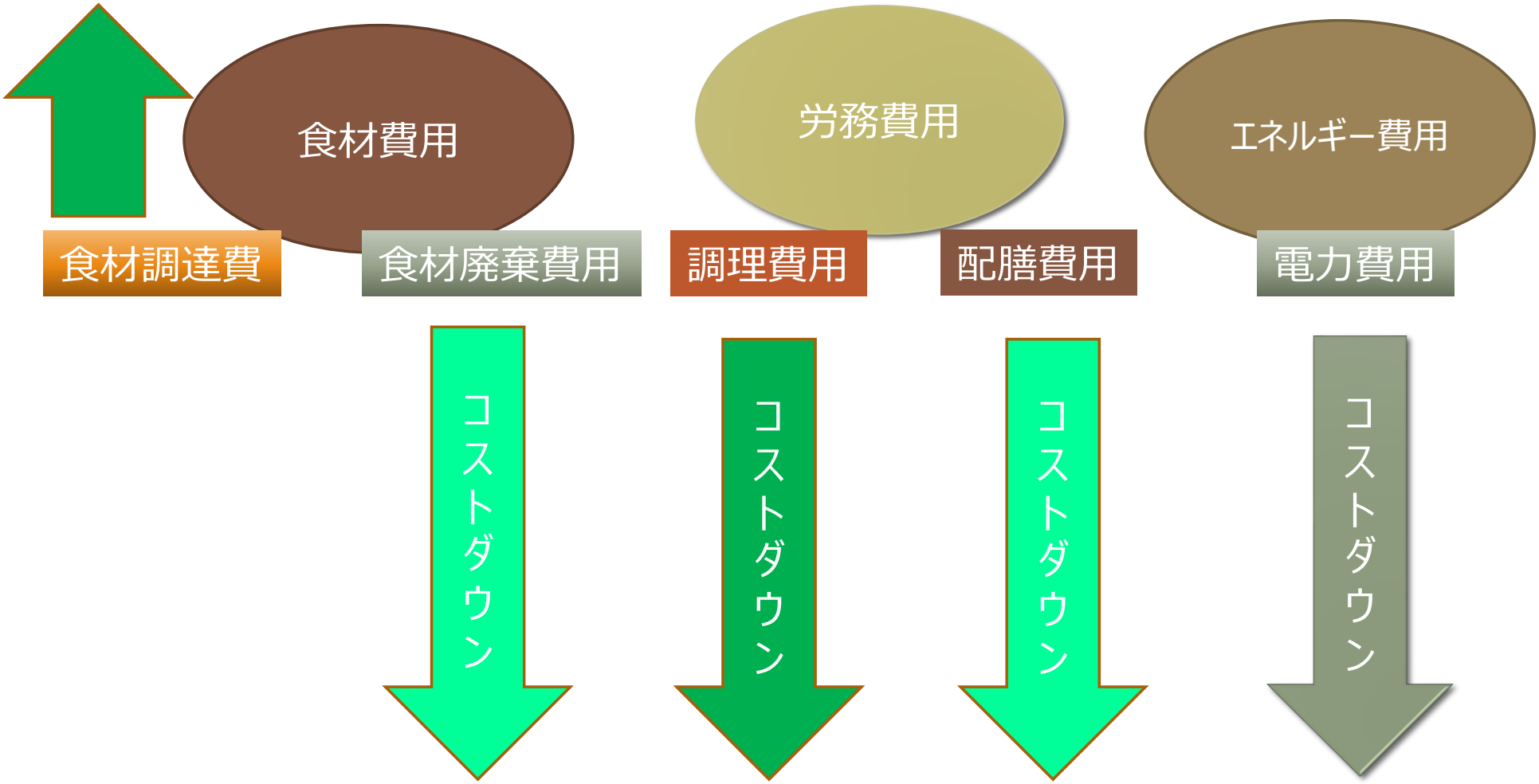




高品質の意識共有
・栄養価に関する意識
・安全性に関する意識
・食味と刺激に関する意識
・安定供給に関する意識

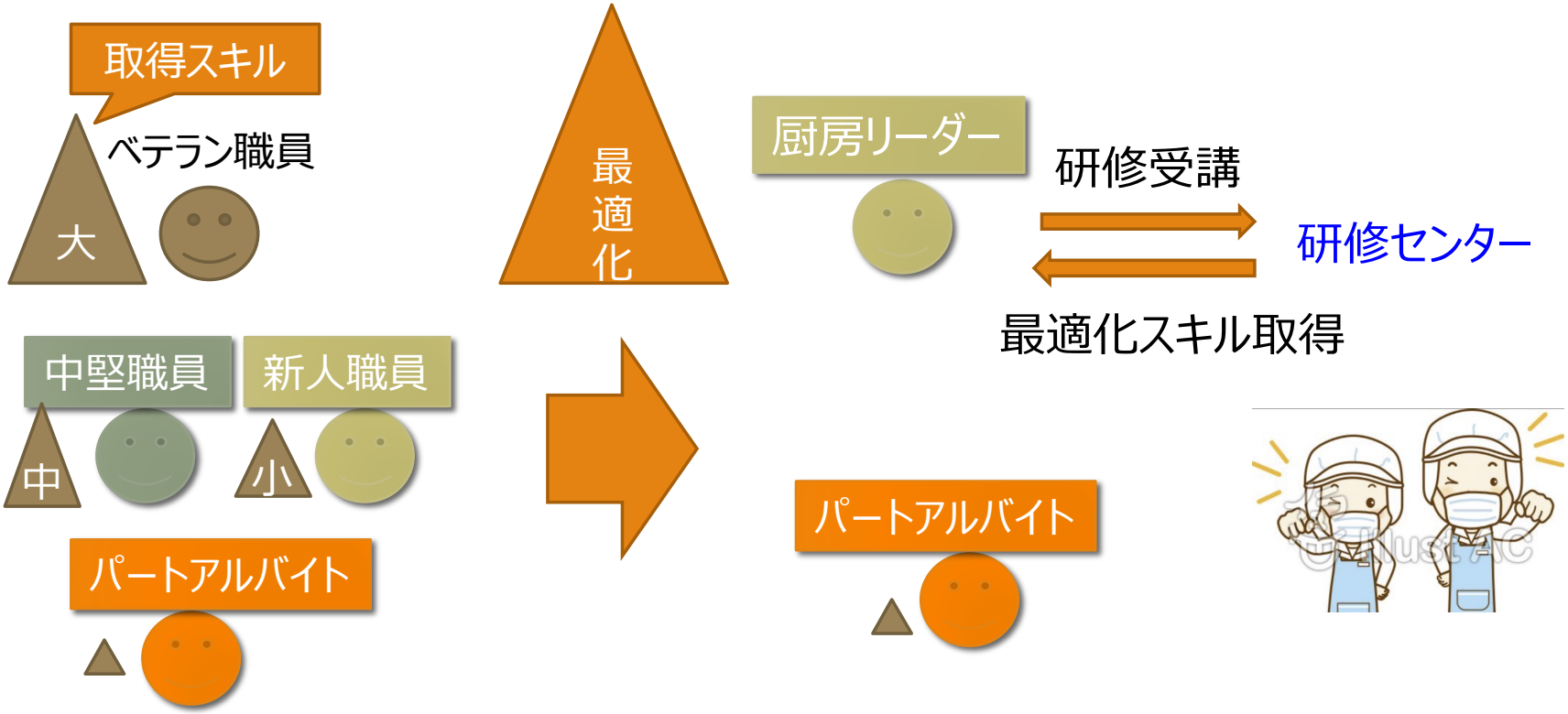
©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

給食原価の効果的な削減
給食原価の３要素４項目を削減



給食厨房技術(調理・配膳)の標準化

従来のベテラン主導型から、「誰でもできる」厨房への転換



あんしんハイブリッド給食システムの食材費

あんしんせいかつがお届けするのは、冷凍惣菜＋レトルト惣菜です

	惣菜費	味噌汁	ご飯	朝パン	朝牛乳	昼麺	1日食費	
朝	**270**	15	25	80	50		336	パン週2 昼麺1
昼	**320**	15	25			80	366	
夕	**320**	15	25				360	
おやつ	80						80	1,141

	惣菜費	味噌汁	ご飯			昼麺	1日食費	
デイ	**380**	15	25			80	426	麺週1
おやつ	80						80	506

ご希望に応じておやつ、冷凍味噌汁の素、レトルト粥、冷凍麺（うどん・蕎麦・中華麺）を一緒に提供します
その他の食材（米・牛乳・パン・パン粥等）の提供価格はご相談

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

給食提供方法の違いによるコストの差異

50人施設	自社調理給食		厨房外注給食		あんしんハイブリッド	
1日の給食費	2,119	円/人・日	2,333	円/人・日	1,908	円/人・日
内訳						
食材費	1,000	円/人・日	1,000	円/人・日	1,141	円/人・日
厨房人件費	26	時間/日	1,500,000	円/月	15	時間/日
	1,600	円/人			1,600	円/人
消耗品費	80,000	円/月		円/月	80,000	円/月
水道光熱費	350,000	円/月	350,000	円/月	250,000	円/月
管理費			150,000	円/月	100,000	円/月
月額費用合計	3,178,000	円/月	3,500,000	円/月	2,861,500	円/月
年間費用	38,136,000	円/年	42,000,000	円/年	34,338,000	円/年
年間差額	3,798,000	円/年	7,662,000	円/年	-	

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

給食提供方法の違いによるコストの差異

100人施設	自社調理給食		厨房外注給食		あんしんハイブリッド	
1日の給食費	1,890	円/人・日	2,153	円/人・日	1,782	円/人・日
内訳						
食材費	1,000	円/人・日	1,000	円/人・日	1,141	円/人・日
厨房人件費	40	時間/日	2,600,000	円/月	26.5	時間/日
	1,600	円/人			1,600	円/人
消耗品費	150,000	円/月		円/月	150,000	円/月
水道光熱費	600,000	円/月	600,000	円/月	400,000	円/月
管理費			260,000	円/月	100,000	円/月
月額費用合計	5,670,000	円/月	6,460,000	円/月	5,345,000	円/月
年間費用	68,040,000	円/年	77,520,000	円/年	64,140,000	円/年
年間差額	3,900,000	円/年	13,380,000	円/年	-	

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

簡単導入システム
配膳オペレーション最適化
※厨房作業最適化プログラム
（自社調理の場合のみ）

３ケ月で給食システムチェンジ
４ヶ月で作業効率適性化

厨房リーダー・配膳職員の
オフジョブトレーニングセンター研修

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

厨房作業最適化プログラム

厨房リーダー＝厨房管理者（新設ポスト）を採用
・２泊3日の工場研修プログラムを受講
・見える化プログラム運用（厨房職員指導・シフト表作成）

＊導入４か月後には適正な人員配置に移行

	項目	数量	単位	単価	小計	
1	厨房リーダー工場研修（２泊３日）	1	人	100,000	100,000	宿泊交通費別途
2	施設長・管理栄養士工場研修（1日）	1	回	20,000	20,000	宿泊交通費別途
3	厨房リーダーサポート	12	月	20,000	240,000	LINE/zoom使用
4	現場訪問指導（必要に応じて）	max 4	回	0	0	宿泊交通費のみ請求
5	管理者・厨房全体web会議	12	回	0	0	zoom使用
	合計				360,000	

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

作業時間の可視化

個別作業の必要時間の検証

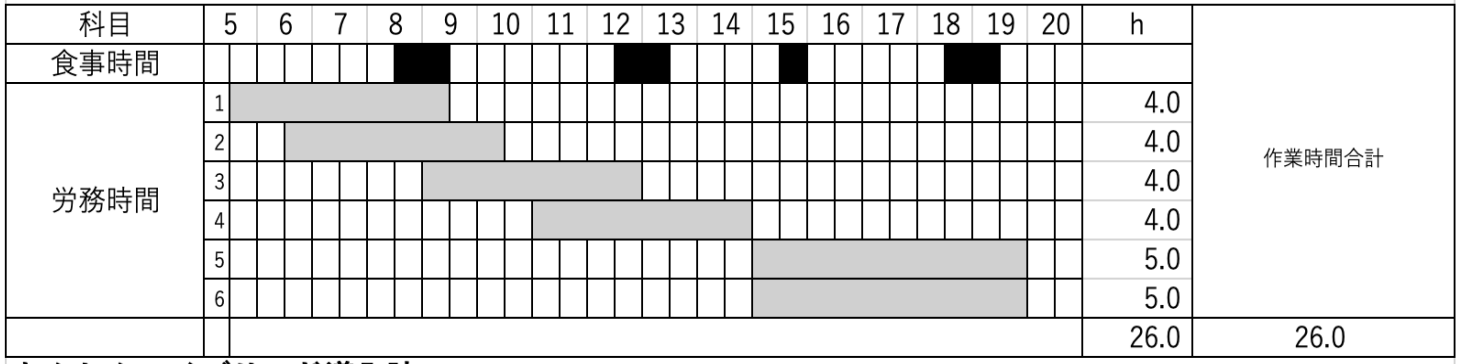
		作業内容	適正作業時間	
			５０人施設	１００人施設
❶	炊飯 (粥は湯煎)	洗米・炊飯	60	70
		粥の再加熱	10	10
❷	副食湯煎 (スチコン)	献立に合わせて	10	10
		レトルト食材・冷凍食材の再加熱、温度管理	20	20
		ソフト食再加熱	10	10
❸	汁物加熱	汁物の調理（冷凍食材・調味料をお湯に溶かす）	10	15
❹	刻み作業	一口・粗刻みのカット	15	30
❺	食札準備	食札・食器準備（はし・スプーン等）	20	25
❻	盛り付け 配膳	副食・汁物の計量・盛付	25	30
		ごはん・粥の計量・盛付	15	30
		禁食・アレルギーの確認・対応	10	20
		適切な粘度のとろみをつける（介助職員作業）	–	–
❼	洗浄	残菜の管理	15	20
		使用済み食器の洗浄・殺菌	45	60
❽	次食の準備	次食の副食を冷蔵庫に移動する	20	20
⑨	おやつ提供	おやつの準備	15	20
		おやつの配膳	15	20

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

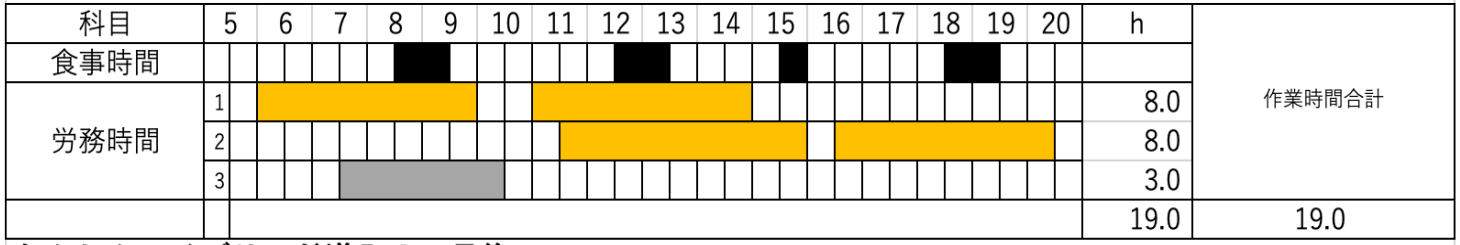
厨房マネジメントの最適化プログラム （50人施設）

導入時は余裕のあるシフト→４か月以内に最適配置

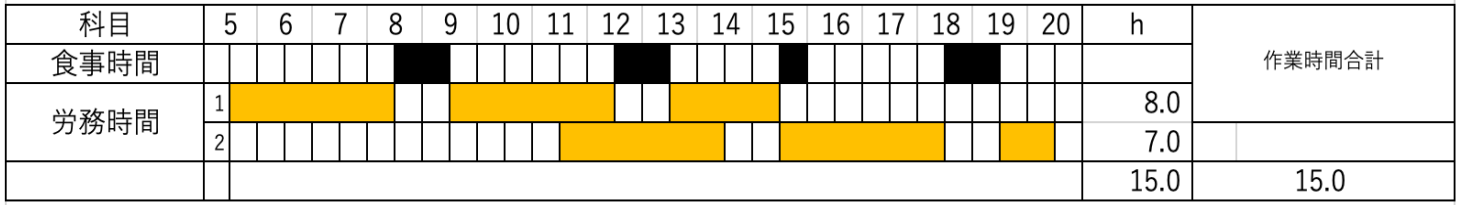
導入前（現場調理）



あんしんハイブリッド導入時



あんしんハイブリッド導入４ヶ月後



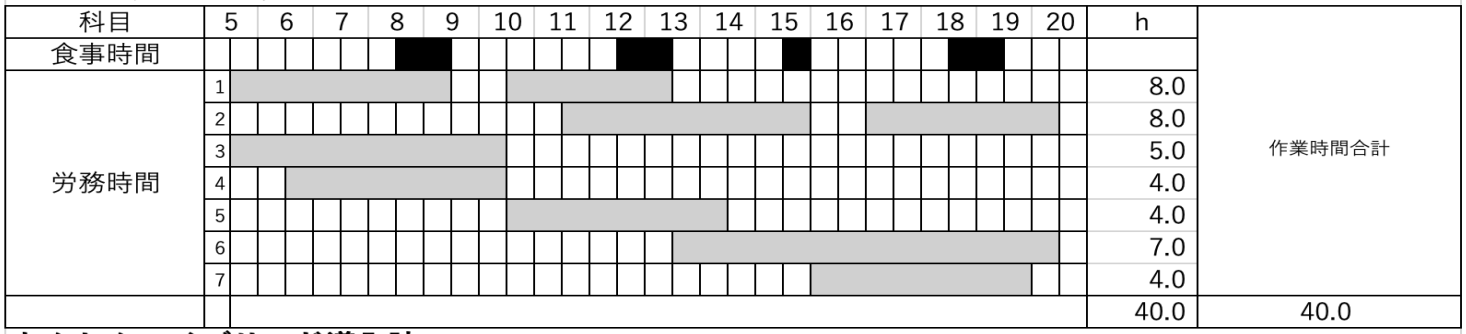
❶	炊飯 粥湯煎
❷	副食湯煎(スチコン)
❸	汁物加熱
❹	食札準備
❺	刻み 盛り付け 配膳
❻	洗浄
	おやつ提供

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

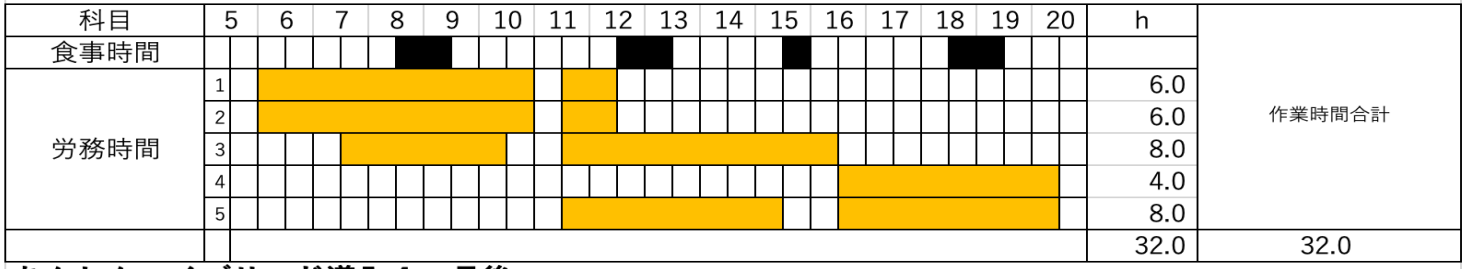
厨房マネジメントの最適化プログラム （100人施設）

導入時は余裕のあるシフト→４か月以内に最適配置

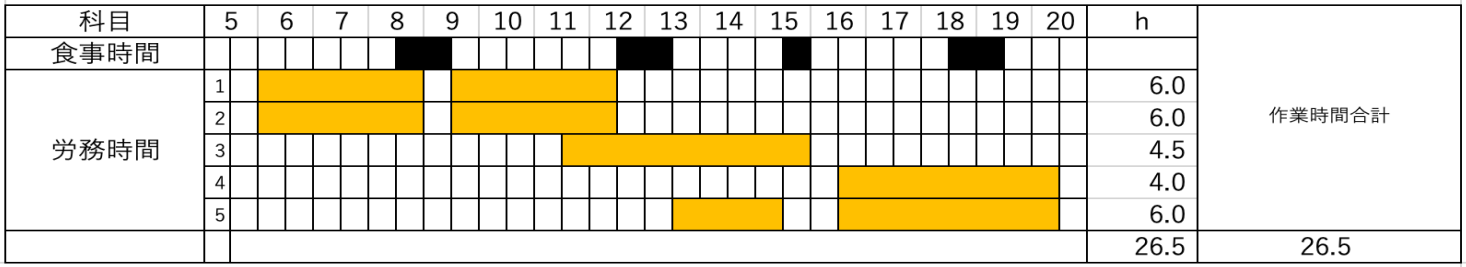
導入前（現場調理）



あんしんハイブリッド導入時



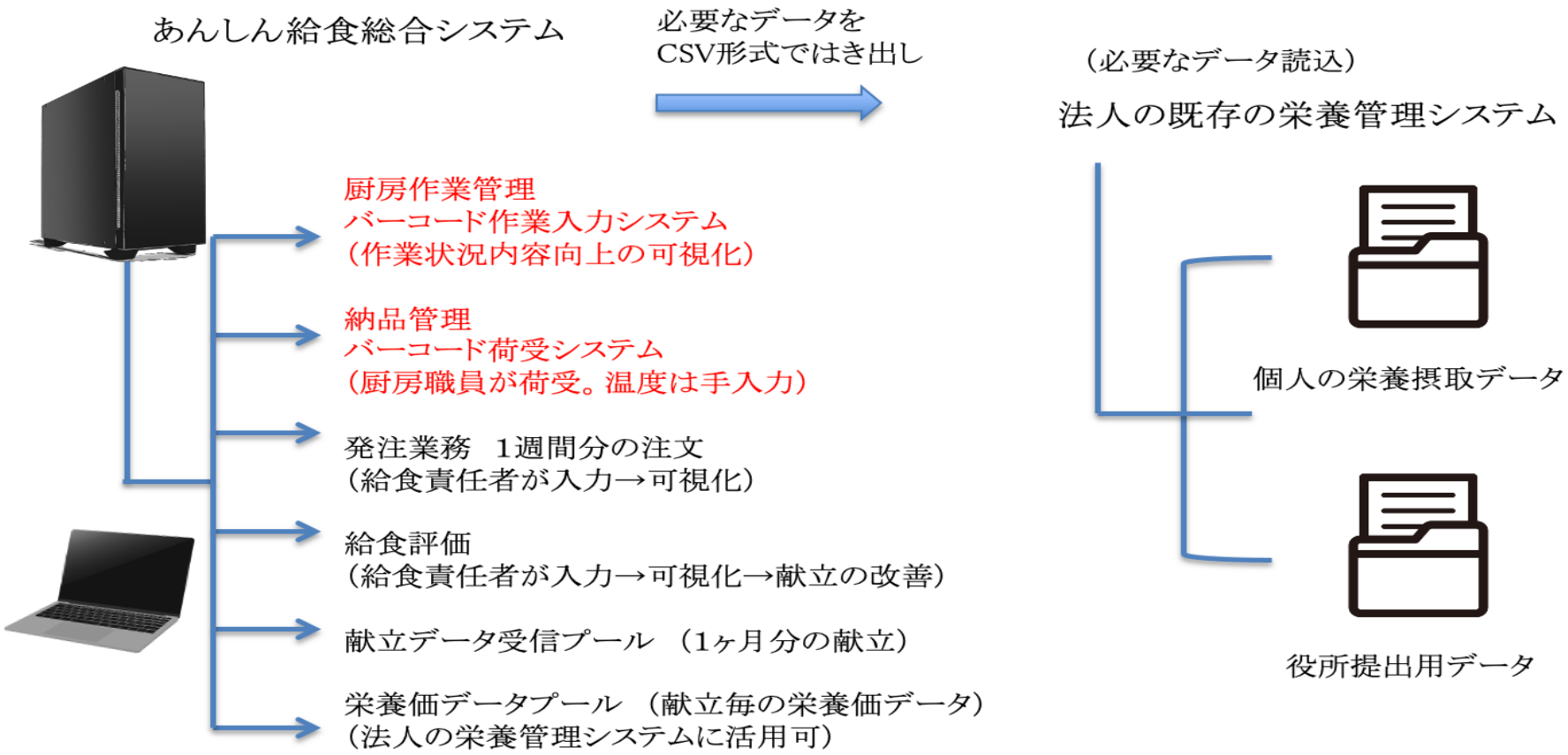
あんしんハイブリッド導入４ヶ月後



❶	炊飯 粥湯煎
❷	副食湯煎(スチコン)
❸	汁物加熱
❹	食札準備
❺	刻み 盛り付け 配膳
❻	洗浄
	おやつ提供

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

あんしん給食総合システム（専用ソフト・オプション）



あんしん給食総合システム使用料：50,000円/月・施設　（消費税別途）

導入スケジュール提案

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

新システム導入スケジュール

	－５月	－４月	－３月	－２月	－１月	導入月	＋1月	＋2月	＋3月	＋4月	＋5月
	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬	上旬 中旬 下旬
ご提案	○										
ご契約		○				4/1より導入					
現契約解除通達		○				3/31で現在の給食業社との契約終了					
面談・シフト表作成			○								
現場作業員募集			募集開始								
厨房リーダー研修				○							
管理者研修				○							
厨房リーダーサポート						１年間のリモートサポート					
現場訪問指導						○ ○	○	○	○	○	○
zoom会議						○	○	○	○	○	○
厨房作業適正化						適正化途上			適正化済		

現在の給食契約を契約に則って解消する必要があります
導入時は余裕のあるシフト→４か月以内に最適配置を実現するために研修・指導を行います

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

（参考資料）

- 低塩分とおいしさの両立の秘密
- 工場生産による安全性
- 食自体の安全
- 欠食リスクの回避
- 万全のBCP対策
- 新システム導入で追加される
  施設と管理栄養士の職務について

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

工場から安定のおいしさを提供

工場で作る加熱惣菜は、全て減塩タイプ （塩分基準　２g/食　除味噌汁類）
（しっかりした味付けで、減塩食＝クックチル製法および減塩機による減塩製法）

- ハイブリッド給食
  献立は冷凍品とレトルト品を組み合わせて9週間で１サイクル（189献立）
  ※内部レシピ3000種類
- （冷凍品）
  超高速冷凍機（ノンドリップ冷凍）を採用し（冷凍品と認識できない）おいしさを提供
  惣菜類、味噌汁具材、フルーツ類、麺類、一部デザート
  （消費期限規定なし　ただし1ヶ月以内の喫食でお願いします）
- （レトルト）
  副食の煮物、スープ類、カレー類を提供
  主食の粥１kgパック（全粥）を別途提供（七分粥・五分粥は全粥から展開）
  （消費期限6ヶ月　ただし3ヶ月以内の喫食でお願いします）
  ＊冷凍品60-70% レトルト品30-40%

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

災害対策と安全確保体制

徹底したBCP対策（オプション）
　2週間分の食材を常に施設内に保管
　（冷凍設備の非常用電源必要）

バックアップ工場
　最悪のケースが発生した場合には、宮城工場の稼働率をあげて対応
　＊宮城工場・福島工場ともに食中毒発生は今までゼロ
　＊宮城生協・福島生協の弁当指定工場

　ご参考：　現場調理のリスク
　　現場調理・小規模工場の衛生管理には限界があります
　　異物混入、生菌増殖による食中毒のリスクの完全回避は難しい
　　保健所の立入検査で原因解明がされるまでキッチンは閉鎖です

あんしん給食システムは、あらゆる場面を想定して欠食を回避します

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

安全第一の工場から惣菜をお届け

工場の概要

総床面積
15,000㎡

冷凍惣菜生産能力

10,000パック/日
（約40,000食）

レトルト惣菜生産能力

20,000パック/日
（約20,000食）

徹底的な安全管理

HCCP衛生管理手法に基づいた万全の安全対策マネジメント実施工場

工場内の食品検査室で定期的に生菌検査を実施

独自の官能テストで見た目・食味（風味・食感）を実施

福島工場から隔週で
2週間分の食材を施設に配送（ご相談）

充実の工場と
スタッフ

福島・宮城・山形に3つの工場　管理栄養士・栄養士17人　従業員280名

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S

施設管理者・管理栄養士の職務の変更

新システム導入に伴い、職務の変更があります

施設長 追加の役割	・厨房リーダー（経験者）・厨房職員募集および人事考課	・（導入時）厨房リーダー用の作業スペースの確保	・（導入時）食材保存スペースの確保（非常用電源含む）
	栄養士の役割	なくなるもの： 基本献立・展開献立の作成	ふえるもの：　なし

＊施設長・管理課長・栄養士には工場1日研修に参加をお願いします
※厨房実務管理者には２泊３日の厨房リーダー研修を受講していただきます。
（厨房リーダー終了試験があります）

©2021 COPY RIGHT あんしんせいかつ AND TEK'S