

厨房収支改善と人手不足解消 急性期病院向けクックチル献立 「やすらぎ」

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ



ナリコマ 検索



株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ

栄養価の調整が大変

働き方改革 委託給食会社の
撤退・値上げ要求

今年度もまた赤字…

BCP 栄養士の負担を
減らしたい

もう限界

慢性的な人材不足に加え コロナ対応に追われる日々 病院経営も厨房も 疲弊していませんか？

病院の半分以上が赤字という昨今。

収支改善に大きく貢献できるのは厨房運営の見直しです。

後回しになりがちな厨房ですが、実は一番に取り組むべき場所。

“赤字から脱却するために” “病院が崩壊する前に”、今すぐ見直しませんか。

病院厨房が抱える さまざまな課題

課題
その1

多すぎる食種と栄養価の調整

日々変動する患者さんに、時間通り・病名に即したお食事を1日3回提供する。目が回る現場にどんなベテランでもヒヤリ・ハットを経験したことがあるのではないでしょうか。ナリコマでは治療食を5つの成分別に展開する献立をご提案し、業務負担を軽減。また、栄養価の安定(±5%/1日)したお食事で栄養コントロール業務も減少します。

課題
その2

人材不足、「遅番・早番はやりたくない」

一人一人がキャパオーバーの今、原材料調理から卒業するタイミングです。温める・盛り付けるが基本のクックチル食品であれば、治療食への展開に注力できます。28日献立で事務作業の軽減も見込めます。

課題
その3

一人当たりの食事収入に対し+500円以上の支出が常習化、本当にコスト削減できる？

ナリコマ独自のノウハウで厨房運営を支えることにより、病院収支全体の約20%を改善することも可能です。続く赤字と向き合い、病院の意識改革を進める病院さまほど「収支改善できるのはナリコマしかない」と気付いています。

課題
その4

事業継続計画(BCP)の重要性

近年ますます自然災害が増加しています。非常時、重要拠点となる病院において、インフラの一つである「食」を欠かすことは出来ません。誰でも簡単に最少人員で提供できるお食事が選ばれています。

急性期病院向けクックチル献立「やすらぎ」

献立整理で業務負荷とコスト削減を両立し、栄養価の安定したお食時を提供できます。



クックチルのパイオニアであるナリコマです。
素材やおいしさにもこだわったお食事をお届けします。

栄養価

エネルギー
1,800 kcal

蛋白 **70g** 脂質 **50g**
塩分 **6g**

若年層、低栄養の高齢者に適した栄養価。

栄養価差異

±5%

(目標量に対して1日)

栄養価の差異を、±5%以内で調整し、治療食へ献立展開しやすい。

献立サイクル

28日

28日のサイクル献立で、事務作業時間を軽減。厨房作業もより安定化。

お食事

朝

主菜+汁物+牛乳+ふりかけ

昼

主菜+温小鉢+フルーツ

POINT

28日サイクルで、業務が簡素化し、安定した厨房運営が可能に。

夕

主菜+温小鉢+冷小鉢

※汁もの回数は、朝・昼・夕合わせて1日1回

病名ではなく制限したい成分別で展開していただくことで、各種治療食にも対応できます。

治療食への展開

E食(エネルギーコントロール食)
疾患に糖尿病、痛風、高度肥満、脂質異常食、肝炎、肝硬変、心臓疾患、循環器疾患などがある場合に適応した食事。塩分制限(6g未満)対応。

P食(プロテインコントロール食)
腎不全、慢性腎不全、透析、糖尿病性腎症に適応した食事。塩分制限(6g未満)対応。

F食(ファットコントロール食)
膵臓疾患、肝機能低下などにより脂質の制限に適応した食事。塩分制限(6g未満)対応。

消化系
クローン病、潰瘍性大腸炎などの疾患。不溶性食物繊維が5g以内の食事。塩分制限(6g未満)対応。

貧血
鉄欠乏性貧血に由来する貧血に適応した食事です。鉄分などを強化した栄養剤をプラスで提供。

※毎食展開指示書がございます。

POINT

成分別に基づいた治療食への展開指示書もあり、さらに細分化された各病院による院内基準の治療食へも展開しやすい。

嚥下食について

高齢者食の開発を始めて30年以上の実績がございます。
詳しくはお問い合わせください。



ソフト食



ミキサー食



ゼリー食

サポート

サービス導入後も万全の体制でサポートします。



運営アドバイザーが責任をもってサポートします。

- ◇システム導入前に説明会(商品・システム説明)を実施し、実際の商品を用いたトライアル(事前練習)も行います。
- ◇導入開始時には調理・衛生指導を実施します。
- ◇運営アドバイザーが定期訪問いたします。
(商品説明、衛生指導、監査対策、ご相談の対応など)



お電話によるご相談も受付けています。

- ◇フリーダイヤルによる365日サポート。
(お客さま相談窓口 対応時間 9:00~17:00)



ナリコマポータル

マニュアルコンテンツが充実! 初めてのお客さまでも安心です。

- ◇タブレットを無償配布。
- ◇ナリコマポータルから必要な情報にアクセスできます。
- ◇商品やサービスの内容を動画にて配信。
- ◇各種帳票類の出力が可能。



動画マニュアルより

想定試算

想定試算 1
(150床の場合)

導入後

人員総数	- 4名
月間シフト	- 882 時間
年間想定コスト	- 1,975 万円

想定試算 2
(300床の場合)

導入後

人員総数	- 5名
月間シフト	- 1,292 時間
年間想定コスト	- 3,341 万円

サービス導入までの流れ



1 ヒアリング

営業と運営アドバイザーがお伺いします。サービス内容をご説明させていただくと同時に、現在、病院さまがおかれている厨房運営の状況をヒアリングいたします。



2 コストシミュレーション

病院さまにて導入いただいた際のコスト(商品代)をお見積りします。また、調理作業のオペレーションなどをシミュレーションし、給食運営にかかるトータル費用を算出いたします。



3 試食

コストシミュレーション後、商品の品質や調理方法をご確認いただくために、病院さまにて無料試食会を開催いたします。

お申込み