

緊急!

給食セミナー(リアル)のご案内

「変革が求められる給食部門」～給食経営が危ない！これからの方策とは～

■開催主旨

ヘルスケア(病院/介護)施設給食部門は「安全で美味しい食事を効率よく提供」することを使命としながらも取り巻く環境はととも厳しい状況にあります。これまでの赤字常態化に加え、人手不足・食材コスト上昇・増税等によるさらなる悪化は不可避の状態にあり、運営の基本から抜本的な変革が要請されています。この度のセミナーでは、給食システムコンサルの立場のもと運営実態の紹介から、具体的な解決策まで事例とあわせて解説、これからの指標を示します。ヘルスケア施設経営者、栄養部門管理者の方々をはじめ関連業界(設計事務所、厨房会社、給食会社)の皆様にとって有益な内容であると確信しています。ご参加いただきます様ご案内申し上げます。

- 参加対象
- ・病院/介護施設経営者、事務長、栄養部門長及び関連業界の方
 - ・給食部門運営に危機感を持ち改善を図りたい方
 - ・具体的な解決策を求める方
 - ・新たなソリューション提供者を目指す関係業界の方

■開催概要

日時: 2020年12月2日(水) 12:50～17:00(受付12:00～)

場所: 東邦ガス㈱プロ厨房オアシス TEL: 052-653-7775

〒455-0018 名古屋市港区港明2-3-1

みなとアクルスエネルギーセンター1F

主催: ㈱ミールシステム

〒121-0813 東京都足立区竹の塚3-19-5、松久ハイツ102-2

共催: 一般社団法人ヘルスケアフードサービスシステム協会

後援: 東邦ガス㈱、(一社)日本厨房工業会東海北陸支部、東海調理機器協同組合、㈱フジマック

料金: 4,000円(テキスト、お茶及び税込)

定員: 36名(先着順)通常100席ですが感染防止のため減席

※新型コロナウイルス対策は万全の準備をいたします。

- ・施設出入口に消毒液設置、ショールーム内の消毒や換気を随時実施
スタッフはフェースガード又はマスク着用
- ・来場者はマスク着用、消毒液による手指消毒をお願いします。
検温のためサーモグラフィカメラにて体表面温度を測定します。
体温37.5℃以上体調不良のある方は入場をご遠慮いただく場合があります。

■プログラム

時間	内容	講師
12:00～12:50	受付	
12:50～13:00	主催者開会挨拶	㈱ミールシステム 取締役会長
13:00～14:00	セミナー「変革が求められる給食部門」 ～これからの方策とは～	(一社)ヘルスケアフードサービス システム協会 代表理事 窪田 伸
14:00～15:20	セミナー「この難局を打破するためには」 ～事例発表を含めて～ ①新型コロナウイルス対策 ②クックチル/ニュークックチルシステム構築の在り方 ③法人グループ内CK ④コンビニエンス(完調品)システム	㈱ミールシステム 代表取締役副社長 (一社)ヘルスケアフードサービス システム協会 理事 牧内 早苗
15:20～15:40	休憩	
15:40～16:20	フードサービスシステム構築の在り方と コンサル業務 紹介	//
16:20～16:30	一般社団法人 ヘルスケアフードサービスシステム協会 紹介	㈱ミールシステム 取締役会長 (一社)ヘルスケアフードサービス システム協会 代表理事 窪田 伸
16:30～16:50	後援各社挨拶	東邦ガス㈱ (一社)日本厨房工業会東海北陸支部 東海調理機器協同組合 ㈱フジマック
16:50	閉会挨拶	

※㈱ミールシステム主要コンサル実績(抜粋)

杏林大学医学部付属病院、北海道大学病院、順天堂医院
福島県立医科大学病院、愛知医科大学病院、自治医科大学病院
東京大学医学部付属病院、聖路加国際病院、大森赤十字病院
砂川市立病院、滝川市立病院、佐久市立浅間総合病院
関門CK、マイステルジャパンCK、ヘルスケアキッチンみたけ、ヒトタ食品CK、もとだて病院CK 他