

# 「給食経営の危機」—どう対応するか? ~生産性向上及びコスト削減戦略~

**日時** 2019年**11月20日(水)・21日(木)**

**会場** **東京ビッグサイト 西展示棟** **定員** **120名**

HOSPEx Japan2019 会場内セミナー 会場D

〒135-0063 東京都江東区有明3丁目11-1

**主催** **JMA** 一般社団法人日本能率協会

**参加料  
無料**

事前登録制

申込方法は下方を  
ご確認ください

**対象者**

- 病院・介護・福祉施設経営層
- 管理栄養士
- 栄養士
- 調理師

現在のヘルスケア(病院/介護)給食部門を取り巻く環境はとても厳しい状況にある。食料収入は停滞の中、赤字経営の常態化に加え極度の人手不足、「働き方改革」にともない人件費は上昇、消費税率UPによりコスト増を招き部門経営の更なる悪化は避けられない。一方給食現場では患者入所者に対する食事提供は「個別化栄養管理」概念のもと多品種少量生産が増加、生産性が著しく低下している。こうした状況を打破するには運営の基本からの改革が急務である。この度のセミナー及びパネルディスカッションではこうした難局を乗り切る生産性向上とコスト削減の方策について解説する。ソリューションとしての「コンパクトCK」「外国人雇用」「厨房レス」「食材費の安価購入」「HACCP制度化」にスポットを当て来場の皆様に有益な情報を発信します。是非当セミナーにご来場ください。

会場D 病院・福祉給食セミナー 主催：(一社)日本能率協会	
11月20日(水)	11月21日(木)
<p>10:30 ↓ 11:30</p> <p><b>「給食経営の危機」 ~生産性向上及びコスト削減の方策とは</b></p> <p style="text-align: right;">株式会社ミールシステム取締役会長 窪田 伸</p>	<p>10:30 ↓ 11:30</p> <p><b>「コンパクト施設のコスト削減を目指す」 ~ニュークックサブシステム~</b></p> <p style="text-align: right;">株式会社食域改良研究所 管理栄養士 高木 祐香</p>
<p>11:50 ↓ 12:50</p> <p><b>「法人グループ内コンパクトセントラルキッチン (1,200食/日)CK事例」</b></p> <p style="text-align: right;">株式会社ミールシステム代表取締役副社長 牧内 早苗</p>	<p>11:50 ↓ 12:50</p> <p><b>「安価で良質な食品購入システム」 ~元スーパーマーケットバイヤーに聞く~</b></p> <p style="text-align: right;">有限会社トルティーノ 代表取締役 中村 徹</p>
<p>13:10 ↓ 14:10</p> <p><b>「外国人技能実習生を活用した厨房運営」</b></p> <p style="text-align: right;">社会福祉法人緑山会セントラルキッチン 周南高原 事業部長 稗田 悟</p>	<p>13:20 ↓ 14:00</p> <p><b>「HACCP制度化と病院/介護給食」</b></p> <p style="text-align: right;">厚生労働省医薬生活衛生局食品監視安全課 HACCP国内対策専門官 岡崎 隆之</p>
<p>14:30 ↓ 15:30</p> <p><b>「厨房を持たない給食システム」</b></p> <p style="text-align: right;">セントラルシティ病院理事長・院長 木林 速雄</p>	<p><b>パネルディスカッション</b>  <b>「病院/介護給食経営が危ない」~これからの方策~</b></p> <p>コーディネーター:株式会社ミールシステム取締役会長 窪田 伸                  パネラー:セントラルシティ病院 理事長・院長 木林 速雄                  聖路加国際病院 栄養科マネージャー 若岡 達子                  一般社団法人FOOD&amp;HEALTH 協会ククルテ代表理事 大部 正代                  公益社団法人日本メディカル給食協会 会長 山本 裕康</p>

※プログラムは変更になる場合がありますのでご了承ください。(敬称略)

## セミナーお申込み方法

下記のとおり、専用WEBサイトよりお申込み手続きをお済ませください。

**URL** <https://www.jma.or.jp/hospex/visit/meal.html>

