

給食費のコスト高で お困りの方必見!

介護福祉施設向け ポットパット弁当

給食費コスト
20%
削減実績あり



これまでにない
新しいオペレーションで



簡単調理

下調理・盛付不要

低コスト

アルスのポットパット弁当

これまでにない新しいオペレーションで
作業時間短縮・コスト削減・人員削減へ。



食事提供にかかる 作業時間を大幅短縮

仕込み・調理・盛付が不要だから、
準備時間を大幅に短縮できます。
使い捨て容器だから後片付けも楽々。
献立を考える必要もありません。



【実例紹介】
25名規模の施設で
導入前 → 導入後
 4 時間 → 2 時間
120分の短縮に！



介護スタッフが 兼務で調理可能

スチーマーに入れてタイマーをセットするだけ
の簡単調理だから、専門の調理技術は必要
ありません。加熱中の見守りも不要なので、
他の介護業務に時間を割り当てられます。



厨房設備 コストカット可能

スチーマーと家庭用冷凍庫があれば運用
開始可能です。専用機材不要なので厨房
設備の初期費用を大幅カットできます。
※電子レンジ、スチームコンベクションでの調理も可能



冷凍・個包装で 衛生リスク低減

衛生管理万全の工場で製造したお弁当を
冷凍した状態で出荷・配送いたします。
個別包装のままスチーム調理できるので、
衛生リスクが少なく安心・安全です。



人員の省略化で 給食収支を改善

給食専門職員が不要なので、介護職員のみ
で給食サービスの提供が可能に。

20 約
% 改善実績あり！

詳しくは裏面の
事例紹介へ

ポットパット弁当の提供方法

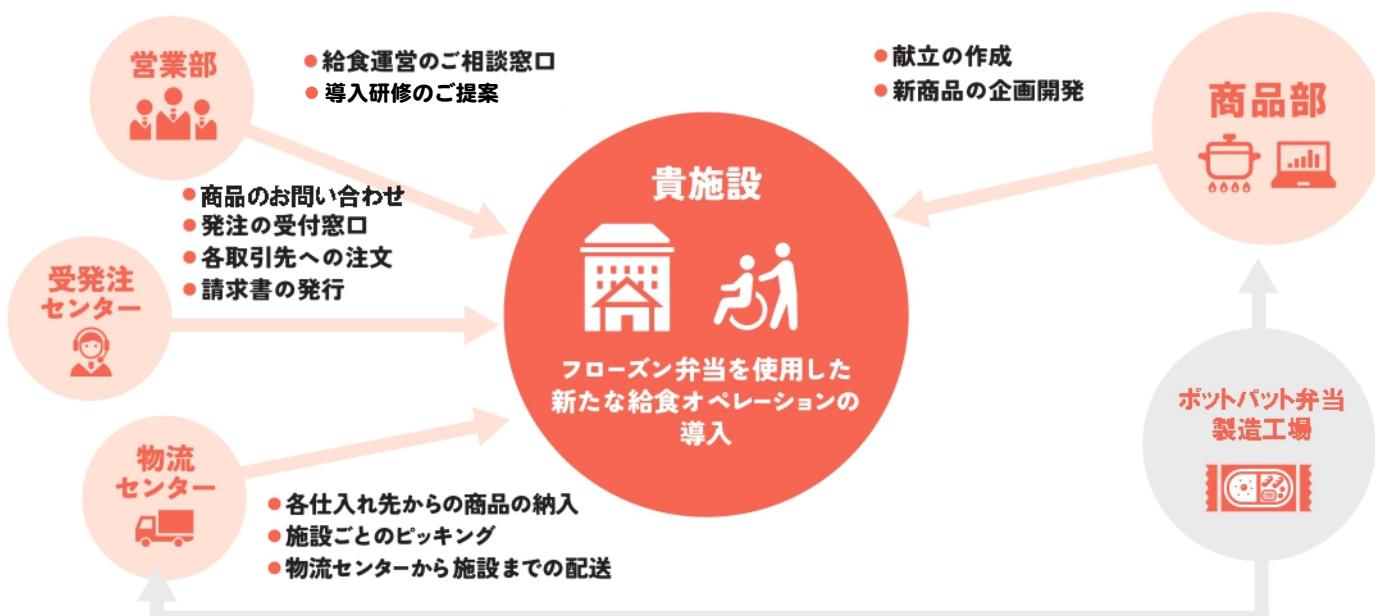


● ポットパット弁当と従来のオペレーションの違い

	仕込み	下調理	加熱調理	盛付	食器洗浄
クックサーブ (施設内で手作り)	○	○	○	○	○
クックフリーズ (調理済冷凍食品)	△ (一部事前解凍)	×	○	○	○
ポットパット弁当	×	×	○ (再加熱のみ)	×	△ (ご飯碗・汁椀のみ)

サポート体制

給食の専門チームが貴施設のオペレーションをサポートします。



ポットパット弁当 ラインナップ



朝食用
16種類

エネルギー180kcal以上
塩分1.5g以下



昼・夕食用
34種類

エネルギー240kcal±10%
塩分2.0g以下



栄養バランスの良いバラエティ豊かなメニュー

- キャベツとソーセージのソテー
- ピーフン炒め
- クリームコロッケ＆ホタテ風味フライ
- ますの味噌野菜あんかけ

- 豆腐ハンバーグ和風おろしソース
- 鶏肉のトマト煮込み
- 豚肉のオイスターソース
- 焼きそば

- マカロニのミートソース
- 麻婆豆腐
- 牛カルビ焼き
- 焼うどん

● 嘴む力、飲み込む力が弱い方向けにムース食・軟菜食もございます。高たんぱく質食でフレイル予防にも!



(平均値)
エネルギー202Kcal/たんぱく質4.3g/塩分1.6g



昼・夕食用(moushi)
58種類

(平均値)
エネルギー284Kcal/たんぱく質14.2g/塩分1.3g



軟菜食
52種類

(平均値)
エネルギー182Kcal/たんぱく質10.2g/塩分1.3g

導入事例

給食収支改善事例

外部委託→直営（ポットパット弁当オペレーション導入）

サービス付き高齢者向け
住宅運営企業

施設数 18施設
居室数(食数) 348食/回

〈外部委託時の契約条件〉

委託費 月額48,889円/人 (1,607円/日)

【内訳】

管理費 24,090円(792円/日)

食材費 24,799円(815円/日)※税込み金額

〈給食外部委託時〉

給食収入(月額)	外部委託表費	給食収支
17,564,400円	17,356,671円	▲207,729円(売上対比▲1.2%)

〈直営・新オペレーション導入後〉

給食収入(月額)	給食費(労務費+食材費)	給食収支
17,564,400円	14,212,136円	3,352,264円(売上対比19.1%)

※外部委託費は2022年8月実績データに基づき試算

POINT!

給食収支改善額
3,559,922円(20.3%)



担当者の声

昨日の天候不良による食材への影響も
冷凍弁当なら気になくて良い点が気
に入っています。また、弁当の献立が
バランスよく作成できている
ので自分たちで献立の主菜、
副菜の組みあわせを考える
ことがなくなり煩わしさが
なくなりました。

