11月1日リリース

栄養価をプラスアップしたい施設様向け

「フローズンパットPLUS」のご案内

特別養護老人ホーム・介護老人保健施設様向け

有料老人ホーム・サービス付き高齢者住宅・グループホーム

1日

890円/食～

高齢者施設でも安心して使える
冷凍完全調理済み商品です

株式会社アルス

お食事提供に関する施設様の悩みにお応えします

もう少し食事の栄養価を
アップしたい

食材の値上がりで
食事の質の維持が難しい

人件費、光熱費など食事全般の
コストを見直したい

調理師の採用ができない

「フローズンパットPLUS」が解決いたします。

1
少し物足りないがなくなる、栄養価をプラス高めた献立設計。

2
高齢者向けに開発した
食べやすい商品

3
加熱と流水解凍だけなので、水光熱費が削減。
ゴミ処理費も削減可能。

4
調理師の採用に左右されずに、安定した
食事提供が可能

5
栄養ソフトが連携されているので、
監査帳票も対応可能

自社商品比較

項目	フローズンパット(従来品)	フローズンパットPLUS
献立構成	2.3.3 / 3.3.3 / 3.4.4	2.3.3(夕食汁なし)
サイクル数	70	70
発注形態	パック発注 or 食数発注	食数発注
栄養価(1日)	エネルギー:1380kcal たんぱく質:48g 脂質:35g 炭水化物:241g 食塩相当量:8.0g以下	エネルギー:1450kcal たんぱく質:55g 脂質:40g 炭水化物:241g 食塩相当量:7.0g以下
想定対象施設	サ高住/有料老人ホーム/障碍者施設/デイサービスセンター	特養/老健

PLUS+

※フローズンパットとフローズンパットPLUSとの比較

エネルギー:105%UP

たんぱく質:115%UP

脂質:114%UP

システム完備で楽々導入

管理栄養士が作った献立と、完全調理済み冷凍商品をセットにしてお届けするシステムです。

献立配信

栄養ソフトが連携されているので、
施設様で1から献立入力不要

ECサイト発注

ECサイトから
食数を入力するだけの
楽々発注

納品・検品

使用日ごとに分かれて
納品されるので
検品時間も短縮

調理

湯煎と流水解凍の簡単調理。

1日の1枚の『調理手順書』も配信。

盛り付け

わかりやすい
『調理手順書』を確認
しながら盛付作業

提供

1人で約20名分の食事準備が可能です。

よくあるご質問

Q　昼は自前にこだわりたい。朝夕のみなどの注文は可能ですか？

A　朝のセットだけ、昼のみなどのご利用もお応えいたします。

Q　アレルギー等の禁食対応はありますか？

A　豊富なオプション商品からお好きな商品を選択可能です。

Q　現在は委託だが食事費の見直しから直営化を検討したいが可能か？

A　現状をお聞かせいただき（人件費含む）管理費相当額、食材費など適正なシミュレーションをご提示いたします。

さらに便利！！
3形態同一献立の冷凍弁当「フローズンボックス・NEO」

常食

一口やわらか食

ムース食

まずはお気軽にお電話ください。無料サンプルをお届けいたします

株式会社アルス
〒144-0053　東京都大田区蒲田 3 丁目 23-8 蒲田ビル 11 階
TEL:03-5714-0366　FAX:03-5714-0525
URL:https//www.alss.co.jp/