

給食サービス 概要

株式会社アスモフードサービス



目次

■ あいさつ		3
■ 給食 特徴		4
■ 弊社の徹底業務		5
■ 安全管理体制①		6
■ 安全管理体制②		7
■ 安全管理体制③		8
■ ご提供する お食事①		9
■ ご提供する お食事②		10
■ お食事提供例		11
■ 栄養管理		12
■ イベントスケジュール		13
■ イベント例		14
■ 給食受託状況		15
■ 受託後のスケジュール		16

あいさつ

弊社給食特徴・ご挨拶

弊社は高齢者福祉に力を入れ、有料老人ホーム様を中心に事業を進めて参りました。そのノウハウは、お食事の質はもちろんのこと、献立、イベント、セレクト食、治療食、個人対応食等幅広く、新規立ち上げのお客様へのコンサルティングにまで至ります。その他、営業からご契約、事業所管理に関しては、全てを弊社の同じ担当者が行なうことにより営業時と実際の運営時に相違がないのが特徴です。

給食 特徴

徹底した管理

営業担当者が事業所管理までを徹底して行っております

安全・安心

万全の管理体制で衛生管理を行っております

食の喜び

様々な角度から献立をご提案し食の喜びを追求いたします

営業から事業所管理までを弊社エリアマネージャーが行います。営業時にお話した内容が、実際の提供と相違がないように徹底しております。

弊社では、安全で安心していただけるお食事をご提供させて頂く為に、万全の管理体制で取り組んでおります。

各エリアに事業所を統括する専門知識を持ったエリアマネージャーを配置し、衛生面と調理面を含め、従事者の育成を徹底し、責任を持って、お客様へのアフターフォローを行っております。

献立に関しましても、家庭的なものからお店の味まで、様々な角度からご提案させて頂きます。毎日のお食事を通して、お客様に食の喜びを実感して頂き、より健康的なライフサポートを致します。

弊社の徹底管理

【エリアマネージャーの訪問】

本社・営業所に所属し、定期的に数か所の事業所訪問をして、準マネージャーと共に営業時の内容と相違がないように徹底した管理を行います。

エリアマネージャー自体が有資格者となっておりますので、いつでも施設様の厨房にて、業務を行なうことが可能です。施設様のニーズに直ぐに対応でき、従業員の指導に努め衛生面、調理面、人材育成までの徹底した指導、管理を行います。

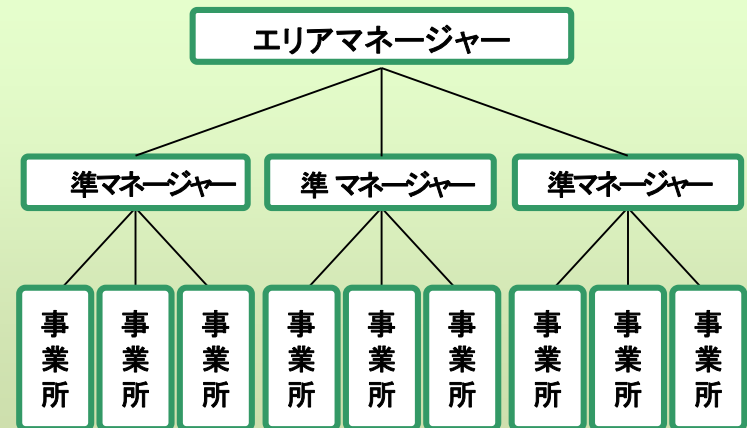
その他、施設長様、給食担当者様との打合せ、又、お客様とのコミュニケーションをとり、お客様の立場に立った安心・安全な食事の提供を心掛けて行っております。

【準マネージャーの訪問】

事業所に所属し、日々の調理に携わり3か所程の事業所を担当してエリアマネージャーより頻繁に訪問する事が出来ます。

身近に施設様と接する機会が増える事で、より丁寧な事業所管理が可能となります。また、緊急時には直ぐに駆けつけ、施設様対応をさせていただきます。

【組織図】



【給食会議の実施】

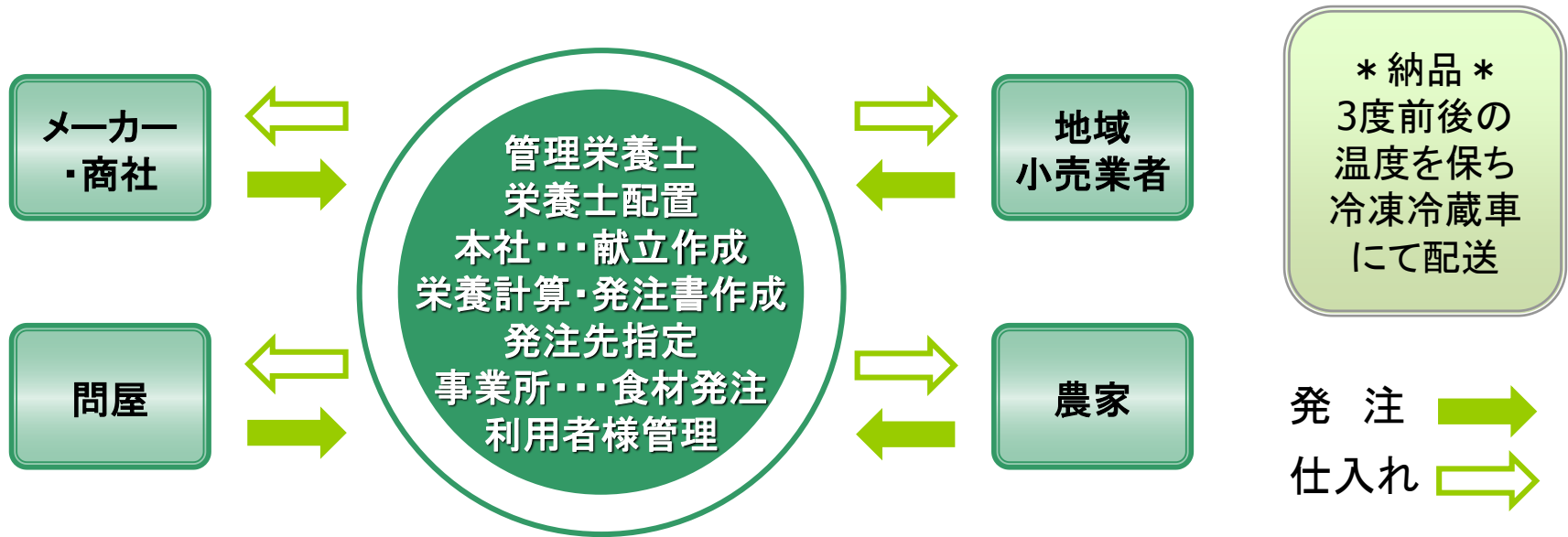
毎月一回、施設様と弊社事業所社員と担当エリアマネージャー、準マネージャーで、会議を行い、献立や料理の味、提供について等のご意見を伺わせて頂き、更なる質の向上を目指します。

【献立】

月初めに翌月の献立を提出致します。お誕生日会には「松花堂弁当」その他バイキング等のイベント献立についてもご提示させて頂き、ご意見やご希望をお伺い致します。

安全管理体制 ①

【安全な食材調達は必須条件】



一日3万食以上の給食を提供する中で、弊社では厳選された食材の調達を行なっております。献立に組み入れる前に、必ず本社献立担当の管理栄養士、栄養士、調理師、エリアマネージャーが食材のサンプル品を用いて、調理及び試食を重ねた上で、食材を厳選しております。また、食材によってはご利用者様にもご試食して頂き、お客様のご意見も合わせた幅広い見解を基に食材調達に取り組んでおります。

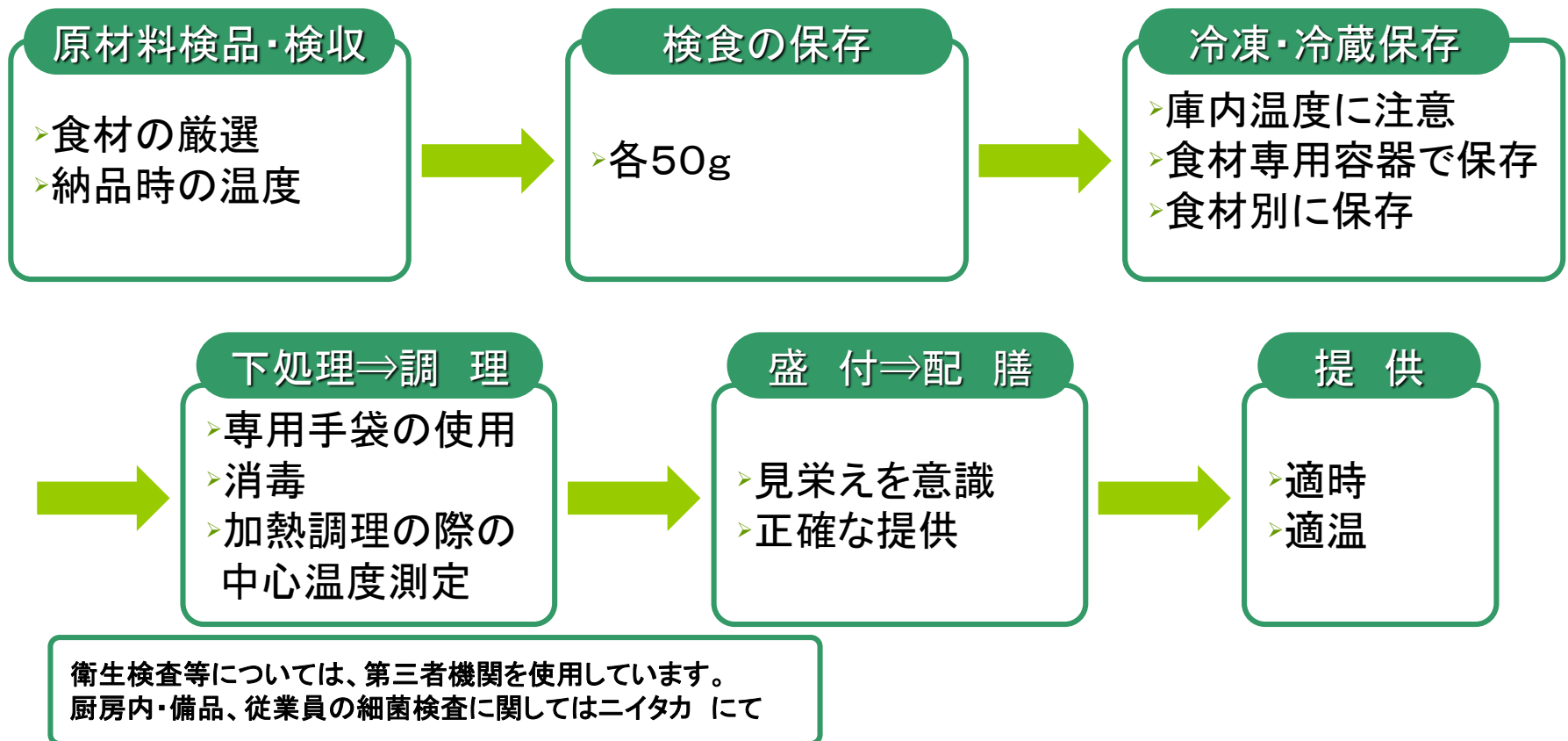
現在の『食』における安全・安心志向に伴い、弊社では地産地消を意識して、地域の小売業者と提携しております。その為、新鮮で旬の素材を最も良い状態でお食事を使用する事が可能であり、お客様に『食』を通して季節を感じて頂き、さらには地域に密着した運営管理を行っています。

また、メーカーとタイアップして新商品の開発依頼をするなど、お客様への満足を常に探求しております。

安全管理体制 ②

【安心な食事提供】

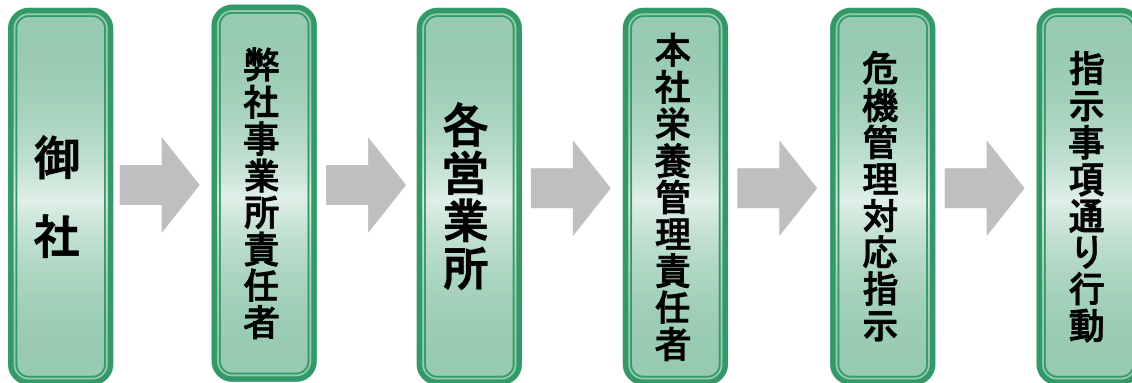
HACCP(危害分析重要管理点)の理念に基づき、各々の状況に合わせた安全なお食事の提供を行っております。



安全管理体制 ③

【事故発生時の対応】

連絡体制



完備いたしております

万一の場合のお客様の保証も万全です。

- 給食代行保証
- 生産物賠償責任保険
- 施設賠償責任保険

ご提供するお食事①

お客様のお求めの運営方式で、プランニングから運営までをご提案させていただきます。



いつものメニューを手軽に

定番メニュー

カレーライスやラーメン等のお食事はもちろん、おにぎり、サンドイッチ等の軽食もご提案させていただきます。



お客様の笑顔のために

日替わりメニュー

飽きのこない、バリエーション豊富なお食事をご提案させていただきます。
また、お食事についてのアンケートをとりながらお客様にご満足頂けるようなメニュー提案をさせていただきます。



特別なひとときを昼食で

スペシャルメニュー

感謝フェアの実施や、旬の食材を使用した豪華なお食事を数量限定でご提供致します。

ご提供するお食事②

お客様のお求めの運営方式で、プランニングから運営までをご提案させていただきます。



お客様の健康を管理

ヘルシーメニュー

美味しくヘルシーなお食事を弊社の管理栄養士が立案し、ご提案させていただきます。また、お客様の日々の健康を考慮して、メニューごとにカロリーの表示をさせていただきます。



女性に嬉しい

レディースメニュー

野菜を多く取り入れたお食事や、デザートが付いたもの等、女性のお客様向けのお食事をご提案させていただきます。また、様々な種類のお食事を少しずつ召し上がって頂ける様な小皿料理スタイルもご提案させていただきます。



好きなメニューを好きなだけ

ランチバイキング

家庭料理から本格的なお料理まで、充実したアラカルトメニューをバイキングスタイルでご提供致します。弊社パティシエによる、スイーツバイキング等もご提案させていただきます。

お食事提供例

社員食堂のお食事

お客様の嗜好、ニーズに合わせてお食事を提供させていただき、アンケートなどからご意見をいただき、飽きのこない、バリエーション豊富なお食事や、旬の食材を盛り込んだ多彩なイベント食など、お客様にご満足頂けるお食事をご提案いたします。

その他、ダイエットを意識したヘルシーメニューや、デザート付きのレディースメニューなどもご提供が可能です。

健康維持・増進、心と体に優しいお食事をご提供させていただきます。



日替わり定食一例



日替わり丼定食一例



日替わり麺定食一例

栄養管理

出張栄養相談

一般的な食生活のアドバイスを行なう栄養相談から、ダイエットの食事相談、肌荒れ・肩こり・不眠症の悩み相談等のより専門的な特定保健指導までを、経験豊富な管理栄養士が出張してアドバイスをさせていただきます。



簡単レシピの公開

一人暮らしをされている方、共働きの方も手軽に作ることができる時短料理レシピや、流行の食材を取り入れた美味しいお料理レシピ等を公開、配布致します。



イベントスケジュール

【スペシャルメニューを数量限定でご提供致します】

実際に食堂で提供させていただいたお食事の一例になります。
他にも様々なイベントをご提案させていただきます。

平成22年度実施分	
1月	スペシャルメニュー（刺身三点盛り定食）
2月	スペシャルメニュー（サーロインステーキ定食）
3月	スペシャルメニュー（海鮮ばらちらし丼）
4月	スペシャルメニュー（蟹とアスパラの春色スパゲティ）
5月	一周年記念お客様感謝フェア『ありが豆腐』 ご来店頂いたお客様に冷奴のサービス
6月	専属パティシエのデザートサービス ご来店頂いたお客様に手作りデザートのサービス
7月	ご来店頂いたお客様にすいかのサービス
8月	ご来店頂いたお客様全員に一口アイスゼリーのサービス
9月	スペシャルメニュー（グリルハツバグとジャポニフライ定食）
10月	スペシャルメニュー（和什&グリーンのツインカレー）
11月	スペシャルメニュー（韓国づくし定食）
12月	スペシャルメニュー（マグロ丼）



イベント例

【目で楽しむお食事をご提案致します】



手打ちそば
の実演

通常のお食事と異なる形式での喫食は食欲の増進にもつながり大変好評頂いております

バイキング形式
でのお食事



BGMを流しながら食堂の雰囲気盛り上げ、季節に合わせた様々な実演をご提案致します。
メニューにより、別途料金を頂く場合もございます。

にぎり寿司の実演



まぐろの解体ショー



給食受託状況

県別受託件数（平成 31年1月1日現在）

件数 引継 新規 合計 県名	件数	引継	新規	合計
東京	16	29	45	
神奈川	13	20	33	
千葉	10	11	21	
埼玉	6	27	33	
群馬	2	0	2	
静岡	3	11	14	
山梨	0	1	1	

件数 引継 新規 合計 県名	件数	引継	新規	合計
北海道	10	7	17	
宮城	12	6	18	
名古屋	6	7	13	
大阪・京都等	8	22	30	
広島・岡山等	16	9	25	
福岡・佐賀	9	5	14	
合計	111	155	266	

受託後のスケジュール

【ご提供に至るまで】

新規オープン、引継ぎなど、安全・安心、確実な受託を開始をする為に
念入りな打ち合わせを重ねて細かく対応させていただきます。

献立打合せ
《ご利用者様の嗜好等》

新規・引き継ぎ問わず弊社の献立をご利用いただく場合は、ご提供前にご利用者様の嗜好等の打ち合わせをさせていただきます。

従業員顔合わせ

施設様で働く弊社従業員は外から見れば施設様の職員様と同じで、どのような人材が配置されるか心配との声がよくございます。そこで弊社では配置前に顔合わせを行うことで施設様、弊社従業員とのコミュニケーションを図っております。

提供方法・提供時間
食器等確認
↓
ご利用者様の
情報交換

食器、備品の確認や、提供方法、時間、ご利用者様の情報など細部にわたり打ち合わせをし、提供に支障のないよう徹底を図ります。

再度 献立打合せ

提出させていただいた献立内容を確認していただき、再度献立の打ち合わせをさせていただきます。

ご提供

徹底した管理のもと、安全・安心で食事を毎日楽しんでいただけるよう、従業員一同頑張っております。