

給食経営改善の具体的な方策を示す

ヒトはいない
モノはあがる
収益は悪化

病院・介護給食 経営改革 (仮) ～どうする!?未来～

<予定内容> ※変更となる場合がございます。

1.病院・介護施設の現状と今後の動向

2.給食部門の問題点

3.給食システムソリューション

臨床栄養と給食管理/給食システム今後のベクトルと
デザイン/給食マネジメントシステム/給食システム構
築/栄養基準と献立計画/HACCP実践/クックチル・ニュ
ークックチルシステム・ハイブリット(組合せ)システム
・キッチンレスシステム・セントラルキッチンシステム
/ロボット及びBCP

4.キッチンファシリティ計画と厨房設備機器

キッチンファシリティ計画/厨房設備/厨房内装と設備
(空調・衛生・電気)/環境対策と省エネルギー

5.給食管理コンピュータシステム

6.事例紹介

ご紹介施設多数(予定)

鋭意制作進行中！

※タイトル、内容、仕様、著者は変更となる場合がございます。

著作：株式会社ミールシステム

監修：一般社団法人ヘルスケアフードサービスシステム協会

著者：荒井綾子・有田俊夫・石川祐一・上原好・大部正代・鬼頭美妃・
窪田伸・窪田孝治・坂井厚夫・高野誠・西川早苗・柳田悟・
堀井三四郎・三好恵子・山本行俊 (五十音順)

出版：株式会社日本医療企画

定価：3,000円+税10% (予定)

体裁：B5判/並製/本文：約250頁 (予定)

本セミナー参加費には
テキスト、レシピサンプルの試食とともに
当書籍費用が含まれます。

株式会社ミールシステム

〒121-0813 東京都足立区竹の塚3-19-5松久ハイツ102-2

TEL：03-5851-7566