

厨房問題の唯一の解決策

「WJUFS厨房革命」

「WJUFSニュークックフリーズ」を
取り入れた新しい厨房スタイルのご提案

「WJUFS厨房革命」とは

現在の厨房を超急速冷凍機や情報システム等による「ミニ工場」へ変革し、負のトライアングル「人手不足」「人件費高騰」「食材費高騰」による給食部門の経営悪化を解決し、職員と経営者がWin-Winの給食提供方法である“WJUFSニュークックフリーズ”を取り入れた厨房スタイルです。

WJUFSニュークックフリーズとは

商品（給食）を一食ずつ急速冷凍。冷凍品のため、提供日の工程を大幅に削減、長期保存が可能になり、食品ロス削減効果があります。

週休2日制・採用力強化へ

労働効率の向上・労働環境の改善により、週休2日制・9～18時勤務・時給1,600円を実現でき、採用力強化にも繋がります。



品質向上



効率化



環境・衛生

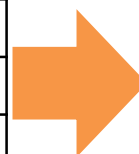


柔軟性

新・厨房システム

導入例：430床（病院400床、有料老人ホーム30床）

（単位：千円）	厨房革命前	
売上	230,716	100.0%
食材費	141,255	61.2%
人件費	140,800	61.0%
その他	35,003	15.2%
収支	▲86,342	▲37.4%



厨房革命後	
230,716	100.0%
94,170	40.8%
46,890	20.3%
35,005	15.2%
54,651	23.7%

2ヶ月で
黒字化！

給食販売で収益UP

自施設内だけではなく、他事業所へ生産した給食販売も可能です。
その利益は、職員の給与や未来の給食事業のために投資し、収益事業にすることで株式化や外食業参入など、多角化による成長戦略が見込めます。

導入フロー



プラン作成



厨房機器
選定



食材・仕入先
選定



献立作成



オペレーション
構築



経営改善

現場力を生かした支援

給食経営・運営のプロであるWJUFSが、皆様の最適な事業運営のための具体的なプランを作成し、経営改善をご支援いたします。

WJUFSうるま第1工場について

2023年10月、沖縄県うるま市に第1工場の操業を開始、現在は約3,000食/日を製造しております。
商品(給食)は1食ずつに超急速冷凍し、再加熱後も作り立ての美味しさがそのまま甦る、まさに唯一無二の給食スタイルです。
実践に基づいた給食経営のノウハウが自慢です。
給食における経営および業務改善やIT化支援も行っています。



WJUフードシステムズ株式会社
代表取締役社長 本間 弘行

プロフィール

雑貨卸業の仕入れ部門で輸入品の仕入れルート開拓・交渉を担当、その他オリジナル製品の開発に20年間携わる。その後、食品会社において、オーガニック調味料などのこだわりの食材を扱う。10年前より(有)東京胡麻産業 代表取締役を務め、令和元年12月WJUフードシステムズ株式会社 代表取締役社長就任。「安全・貢献・喜び」をモットーとして、これまでのノウハウと人脈ネットワークを駆使し、管理会計による事業収支の把握、新規顧客営業、仕入先の開拓・交渉、市場調査による最適なサプライチェーンの構築、人材マネジメントなどの給食事業マネジメント構築に尽力する。



お問い合わせ先(お見積り・工場見学・現状分析など、すぐに対応いたします)

①メールまたはFAX

下記事項をご記入の上、
メールまたはFAXにてお送りください。

MAIL: wju-zemi@wju.co.jp
FAX: 098-989-1548

1. 貴法人名
2. お申込みご担当者のお名前・お役職・部署名
3. ご住所
4. お電話番号
5. その他ご質問等

②お問い合わせフォーム

下記QRコードにアクセスしてください



WJUフードシステムズ
株式会社

〒904-2235
沖縄県うるま市前原
228-1
TEL: 098-989-1547
FAX: 098-989-1548