

時代は、ここまで来ている

「WJUFS厨房革命」

厨房最新化のご提案

「WJUFS厨房革命」とは

現在の厨房に超急速冷凍機(当社指定)、冷凍保管設備、包装ラインおよびWCI生産システム等を設置・導入により食品工場(収益事業部)へ変革するご支援です。

3つのメリット

WJUFSクックフリーズ

商品(給食)を一食ずつ超急速冷凍することで、温めたあとも作り立ての美味しさがそのまま甦る。冷凍食品のため、長期保存可能、食品の破棄ロス削減や非常食としても活用できます。

個別別情報システム

入所者様別に食形態、禁止食や嗜好まで管理できるシステム。個別に登録されたマスタ情報に基づいて発注から請求までワンストップサービスにより業務の大幅な軽減が可能となります。

完全週休二日制

WCI生産システム(WJUFSクックフリーズ & 個別別情報システム)の導入により業務効率が向上・労働環境が改善し、完全週休二日制の実現へ。

弊社は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3000食/日を製造しています。商品(給食)は一食ずつに超急速冷凍しており、温めたあと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。これからの給食は冷凍が圧倒的なシェアをとるでしょう。また、咀嚼、嚥下能力にあわせた加工も生産しており、栄養価基準を満たした献立の作成から加工、指示書帳票類もすべてこのシステム内で完結できます。これからは栄養士、調理士の配置が必須だった厨房が、温めるだけの単純作業へ変わるため、省人化はもちろん、パートでも介護職、事務職でもカンタンに美味しく、安全な食事を提供することができます。

弊社うるま第1工場



炊き込みご飯

クックフリーズ弁当 クックフリーズ弁当(ペースト) ◆形態加工パターン(一例)



スパゲッティ



ご飯の種類	おかずの食形態
a) ごはん	a) 一般食
b) 軟飯	b) 一口大(肉、魚系は約1.5cm)
c) 全粥	c) 刻み(肉、魚は5mm以下)
d) 全粥ゼリー	d) ペースト

〈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、管理家による事業収支の把握、新規顧客営業、仕入れ先の開拓・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。



食品工場は法人の収益事業として経営できる

自施設内だけでなく、他事業所へ、生産した給食を販売することも可能。福祉サービス事業と異なる収益事業部が誕生します。そして、ここで得た利益は給与(時給)に還元します。給食部門のコスト管理から収益事業に変換することで利益の50%は繰り入れ可能となる。つまり小さな工場が福祉事業の中核を担う新たな事業へ発展し、これを基盤とした拡大の先には株式化、配食サービス、外食事業など多角化による成長戦略が見込めます。

◆収支シミュレーション(参考)

年間収支	金額	構成比
売上	106,150千円	100.0%
食材費	37,209千円	35.1%
人件費	20,160千円	19.0%
水道光熱費	3,000千円	2.8%
その他経費	8,638千円	8.1%
減価償却費	7,200千円	6.8%
経常利益	299,949千円	28.2%

◆生産スケジュール(イメージ)

	月	火	水	木	金	土	日
生産量	1.5日分	1.5日分	1.5日分	1.5日分	1日分	休み	休み

◆生産要件(イメージ)

1日当たりの生産数	稼働日数(月間)	稼働時間(1日)	時給
900食	21日	50h	1,600円

完全週休二日制
9時～18時勤務
時給1,600円を実現



人材確保

・土日休み、勤務時間の標準化、処遇改善による人財流入

業務軽減

・生産システムによる各種帳票、献立作成、請求処理等の効率化

収益力

・福祉サービスと給食ビジネスの2本柱による利潤最大化

将来性

・工場発の給食サービス展開、外食産業への参入、一般配食サービス提供など

商品力

・品質の向上、安定性、利便性、安全性、多様性によるシナジー効果

地域NO.1法人へ

お問い合わせ

下記事項をご記入のうえFAXまたはメールでお送りください。
担当者よりご連絡いたします。

貴法人名 (施設名)	
ご担当者 お名前	
部署・お役職	
ご住所	〒 -
TEL	
お問い合わせ内容に ☑をお願いいたします→	<input type="checkbox"/> 説明を聞きたい <input type="checkbox"/> 見積希望 <input type="checkbox"/> サンプル希望 <input type="checkbox"/> その他()

FAX : 03-5989-0671 メール : wju-zemi@wju.co.jp

【個人情報のお取り扱いについて】
ご記入いただきました個人情報は、当研修の目的にのみ利用させていただきます。
ご記入いただきました個人情報は、必要なセキュリティ対策を講じ、厳重に管理致します。

【お問い合わせ先】WJUフードシステムズ株式会社
〒163-0514 東京都新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル14階
TEL: 03-5989-0675 FAX: 03-5989-0671