

プログラム

13:20～13:40 受 付

13:40～14:30 「セントラルキッチン事業化における投資コスト削減にストックリノベーション案件は有効か？」
(50分)

一般社団法人ヘルスケアフードサービスシステム協会代表理事

株式会社ミールシステム 取締役会長

窪田 伸

建設価格はこれまでに例をみない高騰を続けており、今後も下がる要素はなく上昇傾向にある。
これまでのスクラップ＆ビルドは終焉を迎えた。これからはストック＆リノベーションに変換しなければならない。
セントラルキッチン建設も同様、実例を踏まえ居抜案件の有効性を検証する。



14:30～15:20 「セントラルキッチン事業化における公的補助金の有効活用と税制優遇の概要」
(50分)

まつおマネジメント(株) 代表取締役/医学博士

松尾 理子

給食業界における人手不足対策や生産性向上、セントラルキッチン（CK）整備に活用できる「ものづくり補助金」
「中小企業省力化投資補助金」「新事業進出補助金」等の支援制度や、CK建設の際に活用できる「先端設備等導入計画」
「中小企業経営強化税制」などの税制優遇措置について、活用事例を交えてご紹介いたします。



15:20～15:40 休 憩

15:40～16:30 「再加熱用ディスポ食器は給食コストを下げられるか」通常食器運用との比較シュミレーション
(50分)

株式会社ミールシステムコンサル室 主任

堀井 三四郎

医療・介護施設の給食運営では、食器洗浄に伴う人件費・水光熱費・洗剤費・設備負担が大きな課題となる。
本発表では、再加熱用ディスポ食器と通常食器運用を総支出で比較し、導入初期から中長期までの経済性と、
厨房改修時・洗浄設備更新時・人員不足時などに施設が検討すべき判断ポイントを具体的にわかりやすく整理する。

