

# キューピット食堂プラン

## 御 提 案 書



株式会社Dear Plus One

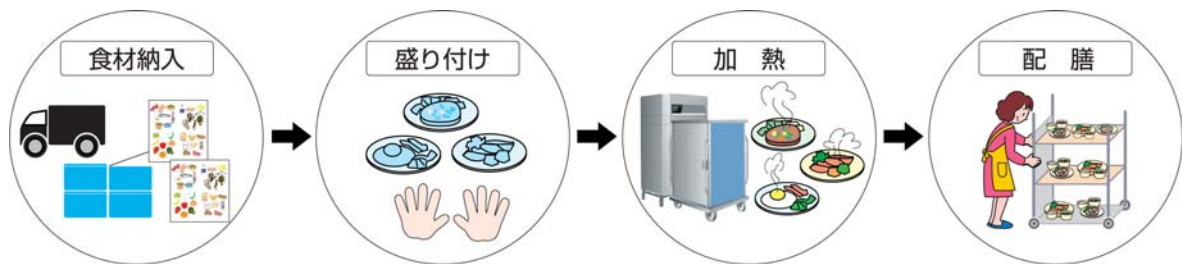
## [ご提案]

下記の通りご提案させていただきますので、ご検討の程よろしくお願ひ申し上げます。

なお、この度のご提案はすべて再加熱（リヒーティング）システム導入を前提としたオペレーションでのご提案とさせていただきます。

## [対象施設概要]

サービス付き高齢者向け住宅・有料老人ホームの場合（30名以上）



※作業の流れ(例)は当社再加熱システム使用の場合です。

### [条件]（価格は全て税別）

- ① 利用者3食・30日分の利用料→4万0800円  
（朝240円・昼560円・夕560円） 完全単価制（喫食数X単価）
- ② 厨房機器及び食器→御社負担（食器補充は弊社負担）
- ③ リヒートウォーマーキャビネット→既存スチコン、湯煎器具を使用して提供
- ④ 厨房施設内水光熱費の費用負担→御社負担
- ⑤ 委託料の有無→無 完全単価制
- ⑥ 年間行事食の有無→有 ※月1回の打合せ希望及び完全実施（月1回は課金なし）
- ⑦ 特別食対応の有無→有
- ⑧ 一口大、キザミ、ミキサー→有 常食金額扱い  
禁食→有 ソフト食→有 常食金額扱い
- ⑨ 治療食→糖尿食・腎臓食：常食金額扱い 透析食：朝20円・昼・30円・夕30円課金
- ⑩ 食事形態→常食：（朝）：主食・汁物・副菜3品  
（昼・夕）：主食・汁物・主菜1品・副菜2品
- ⑪ オプション（提供の場合） おやつ60円・牛乳80円（200ml）
- ⑫ その他 事前協議にて対応（キャンセル締切日など現行のルールを基本に協議）

### ★月間利用料内容

合計→4万0800円（一日3食1360円）※完全単価制

内訳→（例）朝食：240円 昼食：560円 夕食：560円 既存内訳金額で協議

従業員食：朝230円 昼夕320円 検食食材全食1食弊社持ち

人件費・消耗品費・補充食器代金・衛生管理費用（営業許可書代金込）・食札など全て込み

**【主な取り組み】**

- ①クックチル工場のセレクトが可能である。
- ②解体ショー・寿司イベント・手打ちそば、うどん・バイキングなどのイベント実施
- ③お茶漬け膳、パンバイキング、ホットケーキ、サンドイッチ、海鮮丼、刺身定食、天ぷらなどは日常献立に導入可能。
- ④3か月に一度アンケートを実施
- ⑤定期的にお食事にお客様へのヒアリングの実施

以上