

彩ダイニングプラン

御 提 案 書



株式会社ディアプラスワン

DearPlusOne

株式会社Dear Plus One

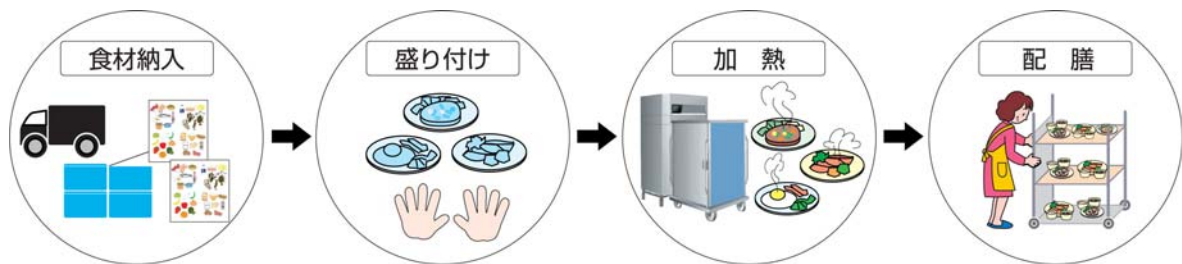
[ご提案]

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とクックサーバ（手作り）を併用したスキムでのご提案です。

[条件]（価格は全て税別）

- ① 利用者3食・30日分の利用料→4万3500円
（朝270円・昼590円・夕590円） 完全単価制（喫食数X単価）
- ② 厨房機器→御社負担
→既存厨房機器を使用して提供 一部弊社持ち込み機器も検討
- ③ 食器→御社負担・イベント食器は弊社負担
- 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 ※週1回のイベント食の実施
- 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 ゼリー食→有 やわらか食→有 常食金額扱い
- ⑨ 治療食→糖尿食・腎臓食・透析食：常食金額扱い
- ⑩ 食事形態→常食：（朝）：主食・汁物・副菜3品 ※和・洋セレクト可能
（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協議)

★月間利用料内容

合計→4万3500円（一日3食1400円）※完全単価制

内訳→朝食：270円 昼食：590円 夕食：590円 内訳金額はご要望があれば協議

検食食材全食1食弊社持ち 従業員食：朝230円 昼夕320円

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】テーマ：給食ではなく、ご膳をコンセプトに展開

- ①クックチル商品とクックサーブ（現場手作り）を併用した新調理システムで受託。
揚げ物、焼物など商品によって現場調理が適している料理は全て現場調理。
- ②クックチルは工場のセレクトが可能である。
- ③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
- ④お茶漬げ膳、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。食パンは厨房でトーストします。
- ⑤3か月に一度アンケートを実施
- ⑥定期的にお食事中にお客様へのヒアリングの実施
- ⑦イベント食器は弊社で持ち込みをさせていただきます。

【日常献立について】

- ①週1回夕食をイベントメニューとして松華堂弁当を提供（和・洋・中）
→松華堂弁当の食器は弊社でご用意
- ②通常メニューで下記を月一でメニュー組み
(1週目) にぎり寿司ご膳（例：にぎり5貫・お稲荷1個・つみれ汁・焼魚・玉子豆腐 Or 茶碗蒸し）
(2週目) ステーキ麦とろご膳（例：牛ステーキ・お味噌汁・サラダ・とろろ・香の物）
(3週目) 今月の釜めしご膳（例：五目釜めし・お吸い物・煮魚・デザート・香の物）
→釜めしは釜型陶器で提供
(4週目) 今月の郷土料理（例：神奈川・しらす丼・味噌汁・オクラと湯葉のお浸し・筑前煮）
→47都道府県を月替わりで展開
(毎月1日) 洋食プレート（例：オムライス・ハンバーグ・エビフライ・サラダ・ナポリタン）
→毎月1日にお誕生日メニューとして展開。その月お誕生日の方にはピースの低糖ケーキとメッセージカード、その他の方にはミニサイズの低糖スイーツを一緒に提供
プレートは弊社でご用意
- ③冬は個別の土鍋をご用意して月1～2回鍋メニューを導入。

【イベントメニューについて】 自前調理などでアクトと食事を連動させた月1のお祭り。

- ・1月 個別おせち（1日） ご施設様がOKでしたら餅つきイベントも可能です。
 - ・2月 節分手巻き寿司イベント
 - ・3月 ひな祭りイベント 手打ちそば
 - ・4月 お花見イベント 解体ショー付にぎり寿司イベント
 - ・5月 母の日イベント 洋食バイキングイベント
 - ・6月 父の日イベント 中華バイキングイベント
 - ・7月 七夕イベント 流しそうめん・天ぷらイベント
 - ・8月 夏祭りイベント 屋台形式でイベント
 - ・9月 感謝祭イベント 敬老の日に解体ショー付にぎり寿司イベント
 - ・10月 秋祭りイベント 野外で展開可能でしたら炭火での秋刀魚祭り
 - ・11月 ラーメンイベント 屋台形式で醤油、味噌、塩など選べるラーメンイベント
 - ・12月 クリスマスパティー 忘年会形式でノンアルコールなどを使用して盛大に。
- 食事展開提案：下記は全て弊社で展開済みのスキルです。食事代金に組み込まれる内容です。

※栄養値管理は全て弊社関連の管理栄養士が算出致します。

【松華堂弁当】



和ご膳①



和ご膳②



中華



洋食プレート

【朝食・洋食パン】



サンドウィッチ



ホットドック風朝食

●他に月に1度のパンバイキング朝食、ホットケーキモーニングなどもございます。

【通常導入メニュー】



寿司ご膳



海鮮ちらし丼



揚げたて天丼



洋食ワンプレート



グラタンランチ



鍋ご膳 (冬季)



うなぎのひつまぶしご膳



今月の釜めしご膳 (釜めし陶器提供)



今月のお刺身ご膳 (かつおのたたき)



今月の郷土料理 (兵庫県明石)

【その他イベント】



流しそうめんイベント



解体ショー・寿司イベント



バイキングイベント (ビフェ)



低糖スイーツバイキング



夏祭りイベント (重機などば相談)