

予算管理提案書

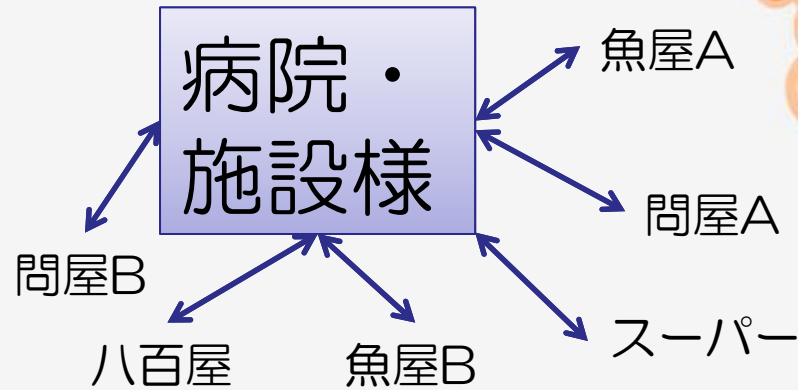
食は健康な体を作ります。

うお萬株式会社 TEL 0985-28-5967
FAX 0985-27-9540
医療福祉に特化したサービス創造企業 www.uoman.com

現 状

病院・施設様における一般的な食材納入価格の決定方法

同じ業種の納入業者、2社以上で価格を比較もしくは入札をして調整する。



効果は！？

一般的な価格調整をする事で適正価格の確認が出来ると同時に価格を下げる事ができる。

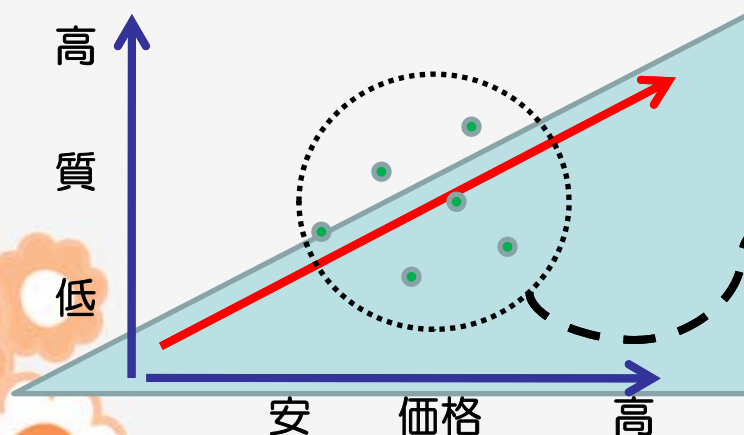
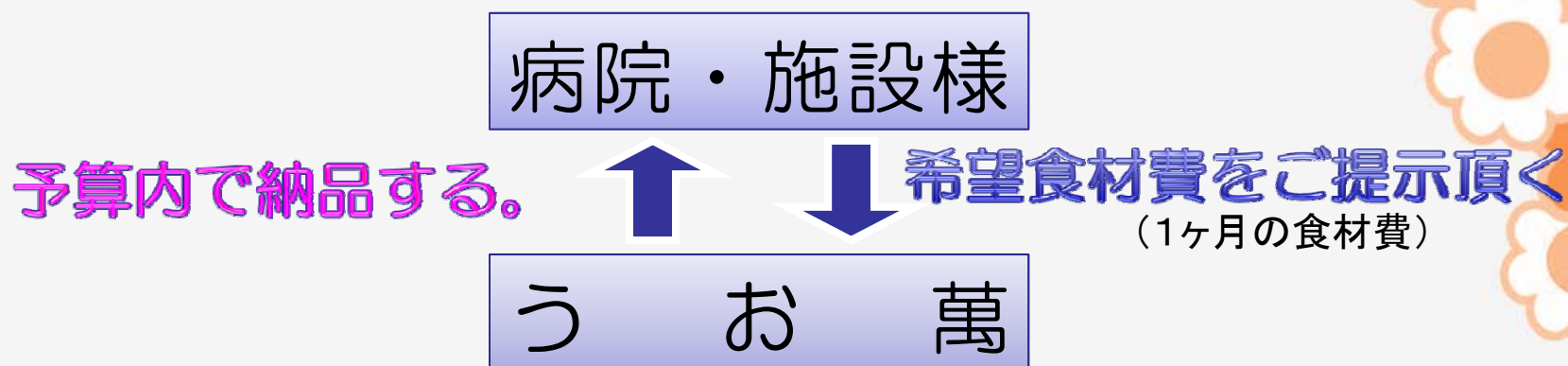


しかし

価格競争により商品の質は低下する。
特に生鮮関連は商品名は同じでも質や産地で大きく変わる。
悪質な業者は偽装を行う。

うお萬の御提案する予算管理とは？

食材費の合計金額をコントロールする



価格と質のバランスを重視し予算内で最高に美味しいもの提供することができます。

鮮魚使用の問題点と対策

現状

- 魚は種類が豊富
- 水揚げ量で価格が変動
- 月齢と天気で変動
- 天然の魚と養殖魚
- 魚の旬と価格

現状での問題点

- 魚の種類が多く、慣れ親しんでる魚種以外の魚が分からない
- 天気や月の影響によって価格が不安定しかも、何が・いつ・どの位市場に並ぶか予測できない
- 温暖化で旬が変わっている。等で献立がたてづらい……

問題解決方法

納品の前日まで魚を決めない。
予測出来るものは事前にお知らせしメニューを変えて頂く。
天然と養殖を予算に合わせて選ぶ。
鮮魚と冷凍魚を予算に合わせて選ぶ。
情報交換を頻繁に行う。

結果

予算内で
最高の
食材を提供

予算管理の内容

献立をたてる

味の付け方
焼きもの
揚げもの
煮もの
蒸しもの
主菜・副菜？
食べる人の状態
(刻み・ペースト)
カロリー・栄養素

調理法

献立をたてる上で必要な情報は？

多くの調理法に合った魚は何種類あって・価格はどうか？ 食感はどうか？ 味は？風味は？旬の魚はなんだろう？実際に市場にどんな鮮魚があるんだろうか？

様々な問題を、うお萬が一手に引き受け栄養士さんの作った献立に合う魚・予算に収まる魚を、出来る限り鮮魚を優先し納品致します。

うお萬株式会社

実例紹介

お客様からの発注書を自社のソフトに入力したもの

		納品日	商品名	金額	摘要
52	変更	20090311	他 塩抜きもずく	1,375	沖縄
53	変更	20090311	他 明太子無着色	4,300	北海道
54	変更	20090312	鮮 白身切身 骨なし	600	
55	変更	20090312	鮮 白身切身 骨なし	1,050	
56	変更	20090312	鮮 平サバ 骨なし	962	
57	変更	20090312	鮮 平サバ 骨なし	5,217	
58	変更	20090312	他 カニほぐし	1,620	
59	変更	20090312	他 ちくわ	600	
60	変更	20090312	他 さつま揚げ	1,960	
61	変更	20090312	他 煮干し	540	
62	変更	20090313	鮮 カンパチ刺身 薄切り	1,750	
63	変更	20090313	鮮 カンパチ刺身	3,780	
64	変更	20090313	鮮 タイ 骨なし	210	
65	変更	20090313	鮮 マグロ刺身 薄切り	1,925	
66	変更	20090313	鮮 マグロ刺身	4,158	
67	変更	20090313	他 ササギ 骨なし 熟なし	2,100	

白身切身等、月間の予算を考慮しつつ、魚種の決定をさせていただきます。もちろん調理法や食べられる方の事も充分考えた上での商品選びを徹底しておりますのでお任せ下さい。

施設A様からの感想
医療制度改正により食材は入札制度を導入し1年間実施、同時に入所者からのクレームと安全性に疑問を持ち、入札制度を止め、予算と質のバランスのとれた食材の提供を受け食を通して質の高い食事の提供が出来ました。

衛生管理と鮮度維持

業者の衛生管理は大丈夫？

生鮮食料品の取り扱いには各病院・施設様で非常に気を使われている事ですが、加工工程や納品されるまでの衛生管理の状態・方法はどのようなのでしょうか？



うお萬では ！！

加工スタッフの微生物検査を毎月実施しております。
食品検査（一般細菌・大腸菌群）は年2回実施しております。

食品の取り扱い時は強アルカリ水と強酸性水を使って除菌の徹底を行っております。

鮮度と衛生管理を維持する為1年365日の配送を実施しております。

夏場でも鮮度の良い安全なお刺身を提供しています。

うお萬株式会社