

株式会社フレアサービス

事業計画名

全道展開に向けた、セントラルキッチン生産効率向上とインシデント防止



衛生管理に万全を期したセントラルキッチン

病態食・高齢者食の配食サービスを全道展開に

安全性・専門性で広がる地域貢献

独自の調理方法「クックチルシステム」で

提供先で温め直すだけで、出来たてのように味わえる

そんな給食・宅配弁当を高齢者介護施設から幼稚園・保育園、病院など全道ネットを目指して提供しているフレアサービス。

課題になっていた製造原価の上昇を、

生産効率を高めるための設備導入で解決を図り

札幌市東区にミニキッチン（個別キッチン）設置を実現した。



全道ネットの配食サービスを目指すフレアサービス



設備の充実で生産効率が向上

開発動機

北海道の65歳以上の人口は2040年に過去最高の170万人に上るとわれている。また高齢者配食市場もこの先10年で2倍になると予想されており、市場規模拡大は確実視されている。一方、少子高齢化により高齢者を支える人口の減少が過疎地域に行くほど根強い問題になっている。フレアサービスはセントラルキッチン対応だけでなく、ミニキッチン（個別キッチン）による全道展開を計画していることもあり、食事を通しての支援、地域の雇用増、活性化にも寄与していく可能性が広がっている。また、病態食・高齢者食専門の同社だからこそ地域に必要とされ、貢献できる可能性が高く、そのためにも生産効率向上を図る必要があり、新たな設備投資が必要になった。

実施内容

全道展開に伴い課題となる食数増と仕入れ高抑制のための大口発注切り替えに伴う納品物量増加の課題に対し、組み立て式冷蔵庫を導入。納品収納に余裕ができ、物の定位置化により、物を探す時間を省くこともできた。また、カット作業を手作業から機械化したことにより品質差をなくし、均一に早く作業を進めることが可能になった。さらにバック部門には連続シーラー機を導入し、1つずつ行っていた包装作業を連続して行うことができるようにしたり、収納効率の問題を解決するため、食器保管部屋にトポトラックスシステムを導入した。

事業成果

本事業により導入した設備により、導入前、導入後の作業時間・人件費を比較すると、月間75万円の削減効果が確認できた。このコストカット分を原資の一部としてミニキッチン（個別キッチン）の展開を推進。全道展開の足がかりとして、札幌市東区にミニキッチン（個別キッチン）を設置した。北海道は地方や僻地ほど、地元の食堂や仕出し屋が配食サービスをしている例が多く、食事制限に対する安全性や専門性、栄養管理面に問題が少なくない。そこで病態食・高齢者食を専門で行う同社が配食サービスを全道展開することにより、なお一層ニーズも広がり地域貢献にもつながりそうだ。



宅配食例

Vision



食事制限者の栄養管理なども 独自レシピで提供! 道外にも進出

代表取締役 西村 達一郎 氏

加速して高齢化社会を迎えた日本ですが、その勢いはとどまることなく、北海道もその例外ではありません。つまり北海道内の高齢者配食市場を考えただけでも、今後ますます市場規模が拡大されていくものと思われます。また当社の顧客である介護施設も労働力不足が続いている状態で、今後もニーズは高まっていきそうです。本事業はそんな市場やニーズの広がりを見据えながら生産効率をアップさせることにチャレンジし、良い結果を出すことができました。現在2工場、2物流拠点という体制で稚内、函館、釧路と全道に配食サービスを提供させていただいています。また、すでに宮城県の業者と連携した宅配給食サービスを実施していますが、北海道外での展開も今後広がっていきたいと思っています。



高齢者施設などの給食例

Company Data

株式会社フレアサービス

TEL.0166-47-8981 FAX.0166-40-2585

<http://www.flare.co.jp>

住 所 ● 旭川市永山北1条10丁目4-6

代表者名 ● 代表取締役 西村 達一郎

資 本 金 ● 2,638万円

従業員数 ● 150人

設 立 ● 平成12年1月

事業内容 ● 総合給食（高齢者配食サービス、施設給食、幼稚園・保育園給食）