

日経産業新聞

病院給食のコスト削減

日本医療と丸紅設備が新会社

施設設計・運営を総合支援

医療事務受託大手の日本医療事務センター(店)と丸紅系の建築設備施工会社の丸紅設備(東京・港)は社会福祉関係者などと共同出資で、HACCP(危険度分析による衛生管理)対応の調理施設の設計から運営まで総合的にコンサルティングする事業に乗り出す。医療機関や福祉施設向けに食材仕入れや献立立案、衛生管理マニュアル作成まで代行する。医療費抑制の中で労働集約的な給食部門は病院経営を圧迫しており、品質を保ちながらコストを削減するニーズが高まっていることに着目した。

HACCP対応の施設の運営指導まで一貫して手がける例は極めて珍しい。共同出資で「日本ヘルスケアテクノ」(東京・台東)という新会社を設立した。資本金四千万円のうち日本医療事務センターが三四%、丸紅設備が三三%を出資。残り三三%は、すでに

施設・病院向け給食サービスのHACCP対応工場を運営する社会福祉法人養寿会(鳥取県境港市)が、理事長の個人名義で出資する。社長には日本医療の小山隆一取締役が就いた。日本医療が病院や福祉施設など顧客の開拓を、丸紅

設備がエンジニアリングを、養寿会が運営コンサルティングを担当する。

データベースの中から適当なメニューを組み合わせるとメニューごとに製造・加工の手順のフローチャートを提示する仕組み。各工程で必要な加熱・冷却の温度や時間、検査方法もマニュアル化して提供する。

周辺住民への食事宅配サービス事業も立案するほか、顧客病院をネットワーク化して食材の共同購入を促し、低コストでの運営を指導する。顧客施設が集中している場合には出資を呼びかけて中核的なセントラルキッチン(CK)を設けて、各施設に給食を配送するシステムも提案する。

コンサルティング料は三百床以上の病院にマニュアル作成や従業員の教育をす

る場合で、一年間で千萬元のコンサルティング料金は総建築費の六千二百万円。エンジニアリング料金は総建築費の六

七%が目安となる。