

選ぶなら「完調品」※ 施設運営成功への新常識です。

完調品とは、「完全調理済み冷凍食品」のこと。

これからの時代にあった食事提供として、

施設運営の“スタンダード”になり得る

「完調品」を、ご施設で

導入してみませんか？

1. コスト削減で 持続可能な食事提供に

完調品は、自前調理よりも少人数での食事提供が可能となり、発注から管理まで、人手も時間も大幅に削減。食事提供における赤字の改善につながります。

☑ 100床規模で
年間1,000万円削減の実例も。

ちょこっと
Choco-to
クックデリ

ちょっとだけ完調品。で厨房ラクラク♪

厨房を助ける ハイブリット活用も可能

3. 3食使用でも、自前調理との併用でも完調品をご使用いただけます。施設の現状に合わせた使い方で厨房の負担を軽減します。

☑ 朝だけなど
スポット利用が可能

人手不足の解消と、 安定した食事提供

調理師ではないパートスタッフでも変わらない美味しさを簡単に提供できます。人手不足の悩みを解消し、安定した食事提供が可能に。

☑ 最少人数オペレーション

☑ 手順書、マニュアル完備
調理経験の有無を
問いません

※ここでの「完調品」は「完全調理済み冷凍食品」をさしています。冷凍することで、美味しさをそのまま閉じ込め、さらに食品ロス対策・BCP対策のストック品として活用できると注目を集めています。

クックデリが持続可能な給食運営をコンサルティングいたします。

介護施設向け 食事提供トータルサービス クックデリ



クックデリは、ご施設での「持続可能な食事提供」をサポートいたします！

全国約6,000のご施設様に
毎日約18万食をご提供。

食形態は各種ご用意！

