

導入シュミレーション表

現在の経費、人件費を記入して比較してみてください

A 導入前		B 導入後	
1ヶ月食材費①		1ヶ月食材費	
円 × 人 × 30日 = 円		700円 × 人 × 30日 = 円	
光熱費②		光熱費	
円		円	湯煎のみなので約40%~60%お安くなります
人件費③		人件費	
		AM 時~AM 時	盛り付け、食器洗浄の作業のみで済みます
		時給 円 × 時間 × 人 = 円	
		AM 時~PM 時	
		時給 円 × 時間 × 人 = 円	
		PM 時~PM 時	
		時給 円 × 時間 × 人 = 円	
		円 × 30日 = 円	
食材費① + 光熱費② + 人件費③ = A合計		食材費① + 光熱費② + 人件費③ = B合計	
円 + 円 + 円 = 円		円 + 円 + 円 = 円	
A 円 - B 円 =			
<ul style="list-style-type: none"> ※職員の变动で味にバラツキがある ※厨房に生鮮食材を持ち込むため食中毒の危険性がある ※厨房職員の確保、求人広告費が大変... ※人件費高騰に不安... 		<ul style="list-style-type: none"> ◎味つけ、品質の安定 ◎献立作成・仕入れ業務不要 ◎本来の介護サービスに専念できる ◎競合他社との差別化を図る予算が作れる 	