

会社概要

会社概要



医療機関・福祉施設への給食事業

株式会社 Laugh

ご挨拶

代表取締役 品川の想い

私は幼い頃から自宅の隣で父親が開業医として働く背中を見て育ってきました。人の命を救うことのできる医者という職業の父親を尊敬しておりました。父の病院の入院患者さんたちが、食事をしている姿を見た時に、食事から健康な体作りはできないだろうかと考えた時、栄養管理がとれた食事を提供できる資格とおもって管理栄養士という職業を選びました。食事から健康、食事から笑顔、一人でも多くの方に、美味しかったよと言って頂けることが、何よりも幸せであり、私がこの職業を選んでよかったと思えることです。

そして働く現場のスタッフも、食事を召し上がって下さる方々の笑顔を想像して自然とワクワクしてくれるような、そんな楽しい雰囲気厨房から作り上げていきたいと思っております。

施設様と心を一心同体として、心を込めたお食事をお届けしていきます。



会社概要

会社名	株式会社 Laugh (カブシキガイシャ ラフ)
会社設立	平成26年2月26日
代表	品川 明日香
住所	〒733-0013 広島市西区横川新町6-8
連絡先	TEL:082-533-8533 FAX:082-533-8511
資本金	300万円
従業員数	102名
資格者	管理栄養士6名 栄養士10名 調理師10名
取引銀行	広島銀行 もみじ銀行 広島信用金庫
営業時間	9:00~18:00 (事務所/お問い合わせ受付時間)
定休日	土・日・祝

事業経歴

事業所	平成25年8月	サービス付き高齢者向け住宅を受託
事業所	平成26年10月	高齢者向け賃貸住宅を受託
事業所	平成28年4月	サービス付き高齢者向け住宅を受託
事業所	平成29年1月	グループホームを受託
事業所	平成29年5月	社会福祉法人を受託
弁当配達	平成29年9月	A型B型就労支援事業所契約
事業所	平成30年11月	医療法人を受託
事業所	平成31年2月	社会福祉法人を受託
事業所	平成31年4月	サービス付き高齢者向け住宅を受託
事業所	平成31年4月	サービス付き高齢者向け住宅を受託
事業所	令和元年5月	医療法人社団を受託
事業所	令和元年12月	サービス付き高齢者向け住宅を受託
事業所	令和元年12月	サービス付き高齢者向け住宅を受託
事業所	令和2年2月	デイサービスを受託
事業所	令和2年4月	デイサービスを受託
事業所	令和2年4月	デイサービスを受託
事業所	令和2年9月	社会福祉法人を受託
事業所	令和3年3月	医療法人社団を受託
事業所	令和3年12月	サービス付き高齢者向け住宅を受託
弁当配達	令和3年12月	学校法人契約
事業所	令和4年2月	有料老人ホームを受託
事業所	令和4年2月	有料老人ホームを受託

理念

企業理念

生きる力は食事・食事から生まれる笑顔・笑顔から生まれる幸せを追求する企業を目指す。

経営理念

共に心を通わせることを心掛け、言葉に現れない心に接し与えることを大切に、求められる経営を目指す。

5つの行動指針

1. 私達は、お客様から 感動・感謝・感激 を提供し続けます。
2. 私達は、ハウレンソウ〔報告、連絡、相談〕を確実に行います。
3. 私達は、何事もできない理由ではなく、できる理由を考えます。
4. 私達は、適正な利益の確保、健全な経営を維持し続けます。
5. 私達は、『ありがとう』を合言葉に、互いを認め、成長し続けます。

社員理念

社員一人一人の喜び、思い通りに行かない時の苦しみそれらを共感・共有できる仲間を目指す。

ビジョン

『永年企業』

社員の幸せを追求し、人間性を高めることによって実現する。







『永続増額』

社員一人一人が、あらゆる問題を克服し、乗り越えることによって会社の成長・発展に繋がる。

行事食・イベント食 <1月～6月>

季節・行事ごとに旬や季節を感じられる食事を提供します。
 食事を楽しみにしてもらえるよう、年間3～4回のイベントをして行います。
 食事カード等によって行事や旬について知ってもらい食文化を通じた食育をはかります。

行事・イベント食 <案>







- 
1月
 お正月…3が日、お節料理
 七草がゆ…七草粥で胃袋を労わる食事
- 
2月
 節分…巻き寿司、いなり寿司、あられ 等
 バレンタイン
- 
3月
 ひなまつり…散らし寿司、三色ゼリー 等、鮮やかな食事
 お彼岸(春分の日)…おはぎ (又はそれに代わるもの)
- 
4月
 花見(桜祭り)…春の旬の食材を使った創作料理
 イベント…(例)寿司職人が握ったお寿司を食べる
- 
5月
 子供の日…かしわ餅 (又はそれに代わるもの)
- 
6月
 イベント…(例)流しそうめん、バーベキュー 等
 和菓子の日…梅雨の時期に併せて水菓子



行事食・イベント食 <7月～12月>

季節・行事ごとに旬や季節を感じられる食事を提供します。
 食事を楽しみにしてもらえるよう、年間3～4回のイベントをして行います。
 食事カード等によって行事や旬について知ってもらい食文化を通じた食育をはかります。

行事・イベント食 <案>

- 
7月
 七夕…そうめん、七夕ゼリー 等、季節感あふれる食事
 土用の丑の日…うなぎの蒲焼き
- 
8月
 夏祭り(イベント)…鉄板を使って、お祭り気分を味わえる食事
 創立記念日…お赤飯 等の、祝い食
- 
9月
 敬老の日…日頃の感謝を込めて入居者の方のリクエスト食(パイキング 等)
 お彼岸(秋分の日)…おはぎ (又はそれに代わるもの)
- 
10月
 お月見(十五夜)…栗ごはん、団子汁 等の季節食
 ハロウィン
- 
11月
 秋祭り(イベント)…パイキング 等
- 
12月
 クリスマス…ローストチキン、ケーキ 等、豪華なお食事
 大晦日…年越しそばで、一年の締めくくり



当社の強み <主菜・バイキング>

主菜を2種類から選べる選択食

食事というのは、日々の生活を送るうえで非常に重要であるため、住宅選びにおいても重要なポイントになります。食べる時間や食の好みなど、あらゆるニーズに応えることで入居の獲得や食事利用の増加につなげることが可能です。

肉料理 または 魚料理 から選べる選択食



※盛り付けはイメージです。

どなたでも満足 バイキングメニュー

ケーキやお菓子等のデザートも用意しておりますので、月に一度のお誕生日会やイベント時には、バイキングメニューの実施が可能です。いつもと違ったお食事の演出で、楽しみを感じていただけます。

好きな物を好きな量 だけ選べるバイキングメニュー



食事満足度UP・喫食率UP

※セレクト食・バイキングメニューは別途オプションになります。

当社の強み <レストラン>

どなたでも満足 レストランメニュー

入居者様にメニュー表から、その日の食べたいお料理を提供することが可能です。(事前に注文を頂くことにより、ストックも不要です。) テーブルレイアウトやテーブルクロスを変えたり、食卓にお花を飾ると、いつもと雰囲気が変わり、まるでレストランで食事をしているように感じていただけます。

お好みで選べるセレクト食

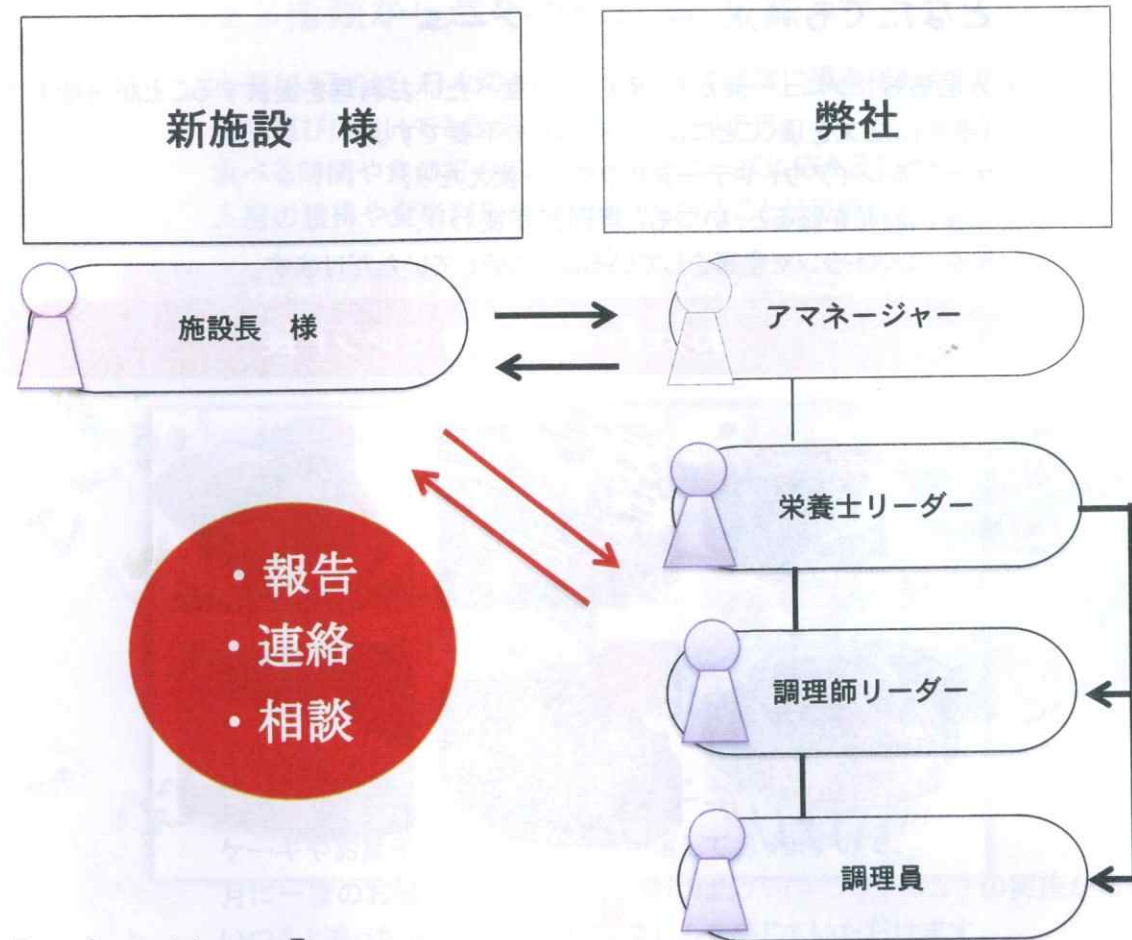


食事満足度UP・喫食率UP

セレクト食・バイキングメニューは別途オプションになります。



管理体制



【マネージャー】

- ・施設長様のご要望、想いをお伺いし、ご契約内容の詳細を打ち合わせさせていただきます。
- ・営業許可の申請など委託開始に向けての準備を行います。
- ・業務開始後も定期的に訪問し、アフターフォローを行っていきます。
実際に施設長様からお伺いした要望をいち早く栄養士リーダー、調理師リーダーに伝え、お食事に反映した運営を致します。

【現場】

- ・栄養士リーダーが不在の場合は、現場責任者として調理師リーダーまたは調理員のいずれかが現場を統括できる体制を整えます。
- ・施設様の想いを日々ご相談頂き、その想い、ご要望を現場スタッフ全員で把握できている状態を保てるよう、日々の引継ぎ・報告・連絡をこまめに行います。

危機管理体制・保険加入

株式会社Laugh バックアップ体制

施設様

トラブル発生

災害時の緊急
食中毒トラブル
etc.

緊急・非常時対応の献立
(対応メニュー)
常食、全粥食、糖尿食、心臓食

代行保証
火災、震災、食中毒などによる、
給食業務の続行が不可能になった場合、
関連会社が代行業務を行えます。

支援業者
お弁当、パン、飲み物、ディスポ食器、ドライアイス など

全国36ヶ所の協力工場と連携し、
地域ごと工場ごとに
より良い食材・調理法を
日々研究しています!

↓
施設様へ
お届けします

保険加入

弊社では万が一に備えて、富士火災海上株式会社の各種保険
(動産総合保険・施設賠償責任保険・生産物責任保険など)に加入しております。

弊社では所有・使用・管理する什器や備品などの損害 (厨房や食堂、休憩室など)動産総合保険	→	填補限度額 1施設あたり 1000万円
弊社が自己原因である場合、施設所有の建物、 什器備品などの損害 動産総合保険借家人賠償責任保険担保特約	→	填補限度額 1施設あたり 10億円 1名あたり 5000万円
食中毒患者に対する補償 生産物賠償責任保険	→	填補限度額 1事故あたり 10億円 年間 10億円(身体・財物共通)
弊社が自己原因である場合、施設休業損害 施設賠償責任保険	→	填補限度額 1施設あたり 10億円

※施設賠償責任保険は合計して10億円が限度。事故原因が火災の場合、厨房・食堂部分については2000万円程度。

高齢者に対する想い

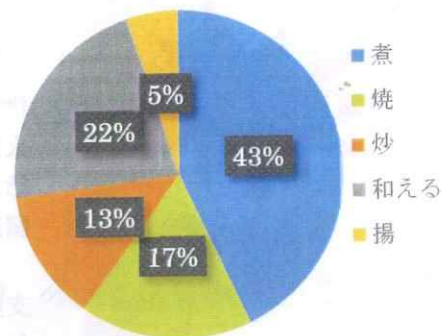
高齢者施設において、
お食事の提供には年齢層による嗜好や状況に応じたの
メニューをご用意することがとても大切です。

高齢者の嗜好に合わせたお料理

高齢者の好きな料理ランキング

順位	女性	男性
1	野菜煮物	刺身
2	寿司	野菜煮物
3	刺身	寿司
4	煮魚	煮魚
5	酢の物	もち
6	みそ汁	天ぷら
7	カレー	卵料理
8	めん類	味噌汁
9	もち	めん類
10	茶碗蒸し	酢の物

クックデリの調理法構成比



(クックデリは高齢者が好きな煮物料理を多く取り揃えております。)

「健康とおいしさの両方を実現した塩分調整食」

塩分は控えめだけれど、しっかりとした味が染み込んでいることが最大の特徴です。

献立(ご飯・汁つき)の一日の塩分摂取量は 7~8g を実現しています。

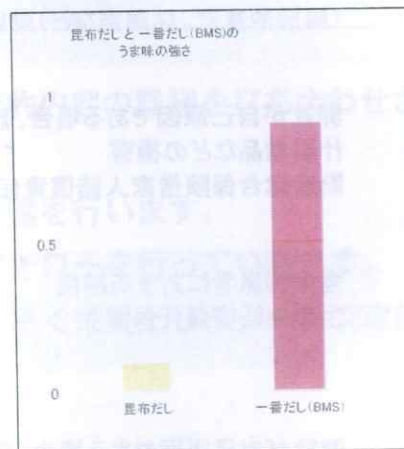
ご利用者の方々の何よりの楽しみは、
美味しい食事と気の合う仲間との会話。

弊社は、ご利用者の豊かな日常と最高の
生活を送るお手伝いを、
お食事のご提供で演出して参ります。

そのため 株式会社Laugh は

『“笑顔”を大切に 安心・安全 な最高品質のお食事を ご提供』を目指し、

お食事の楽しみを味わっていただけるよう、工夫を重ねています。



社員教育

『おもてなしの心』を持った
人材育成を目指します。

弊社では食品衛生管理システムの高いレベルで品質・衛生管理活を行っています。厚生労働省の「大量調理施設栄養管理マニュアル」を基本。「食品・食材の搬入⇒保管⇒下処理⇒調理⇒盛付⇒配膳⇒下膳⇒洗浄⇒清掃」調理作業においては温度管理や時間管理など確認と記録を行っており、スタッフ一人一人にプロ意識を徹底しております。各事業所ごとに調理指導研修や衛生研修を実施しております。

調理研修・栄養士研修・リーダー会議



当社の強み

- 1、日々の**プラス1**の食材
- 2、翌日から変えられる**きめ細かな**対応
- 3、前日、当日でも**臨機応変**に対応が可能
- 4、施設側と管理費の区切りがあったとしてもそれをも**超えて対応**していく体制

株式会社Laugh は、平成25年に創業した高齢者福祉施設などに特化した ご高齢者向け給食サービス事業 です。

「**当社のお食事を召し上がって頂き、笑顔に溢れ、喜びを感じて欲しい!**」と願い、発足しました。

私たちは徹底した品質管理のもと、新鮮な食材や旬の食材を使った美味しいお食事をご提供することで、ご高齢者の皆様が毎日の生活を楽しく、生き生きと過ごしていただきたいという思いを胸に、お食事作りを行っています。

株式会社Laugh (ラフ) はこれからも“笑顔”を大切に、安心・安全・高品質のお食事をご提供し、医療福祉施設づくりに貢献します。

