

「ハッピーダイニング」が合言葉 医療・介護・健康の現場と密着した 食事サービスをご提供

アルス

アルス（大田区蒲田、梅本高士社長、03・5714・0355）は、平成11年の創業以来、地域の中核となる大学病院から高齢者に向けた町の小さな介護施設まで、首都圏を中心に全国へ展開を広げ、常に「これからの給食」を模索しながら提供している会社である。

同社の特長は、病院や介護施設など業態や規模に合わせた適正な食事とサービスを、納得のいく価格でご提供していること。また、今の人材採用難を見越した上で、専門技術者のいない現場でもおいしい料理を安定して配膳できる仕組みを構築してきたことだ。

創業時には、民間業者では初めて、病院外のセントラルキッチンから患者給食を配送した。現在では、そのノウハウを活かした「アル

ス・ケータリングシステム」を開発、栄養バランスを工夫した献立とオリジナルの加工食品を全国の高齢者住宅にお届けするサービスを実施して好評を得ている。

さらに、イベントや行事食などにも対応でき、「こんなことをやってあげたい」「あんなメニューだったら喜んでくれそう」といったお客様一人ひとりの多彩なご要望を実現させている。

世の中がどう変わっていくとも、大切なのは、おいしい食事を囲んで気の合う仲間と交わす楽しいおしゃべり。「当社の給食でそんな心弾む明るい食卓『ハッピーダイニング』をより自然に演出し、これからも全力でサポートし続けた」と梅本社長は語る。

アルスケータリングシステム Happy Dining

小規模高齢者施設の食事ソリューション

サービス付高齢者住宅、ケアハウス、グループホーム、デイサービスなど、小規模高齢者施設向けに食事ソリューションをお届けします。

こんなニーズにお応えします！

調理師が
集まらない

献立を
作るのが
煩わしい

衛生面に
手が回らない

そんなお悩みに
アルスケータリングシステムがお応えします

「ハッピーダイニング」を合言葉に、さまざまな食卓のニーズにお応えする



ひなまつりやバイキングなど、季節に合わせた行事食やイベントもサポート