TOWAKAI UNIVERSAL MEDICAL SERVICE

あんしん まごころ
タムスグループ

PRESS RELEASE

報道関係者 各位

2026 年 11 月 2 日

11 月 20 日　HOSPEX Japan で発信

医療・福祉施設向けの専門展示会

給食は『委託するもの』から『経営するもの』へ
タムスグループの直営化とセントラルキッチン戦略

専務理事 法人本部本部長
小原 伸生

タムスグループ（事業所数：94 拠点、職員数：8,103 名、法人本部所在地：東京都江戸川区）専務理事 法人本部本部長の小原伸生が、11 月 18 日（水）～20 日（金）東京ビックサイトで開催される医療・福祉施設向けの設備・機器・サービス・DX に関する専門展示会において、今年 2 月に開設したセントラルキッチン「タムスデリ船橋」の取り組みについて講演を行います。

講演では、「給食は『委託するもの』から『経営するもの』へータムスグループの直営化とセントラルキッチン戦略」の演目で、病院給食の新たな運営モデルや、セントラルキッチンを活用した給食事業の効率化・品質向上、持続可能な運営体制の構築に向けた戦略について紹介します。

【セントラルキッチン：タムスデリ船橋　開設の背景】

高齢者人口の増加や現役世代の減少が進む「2040 年問題」、物価高騰を背景に、医療・介護現場では人件費や光熱費などのコスト削減が課題となっている中、給食運営の委託費増加を受け、セントラルキッチンを設立。食材の一括大量仕入れ・調理により、仕入価格や運営コストの削減、労働時間の短縮、人件費の抑制を目指し開設しました。

【特徴】

加熱した料理を急速冷却し、提供前に再加熱する「クックチルシステム」を採用。機器選定や動線の工夫により、コンパクトな施設でありながら、現在 1 日 12,000 食の製造を実現しています。 また下処理から包装までワゴン単位で一貫管理し、作業効率の向上と食品の品質・安全性を確保。さらに、食材の保存状況もシステムで管理し、徹底した衛生管理に取り組んでいます。

◀タムスデリ船橋
ホームページ

HOSPEX JAPAN 11 月 20 日（金）10:00-12:00　スマートライフ＋サミット E

会場：スマートライフ＋サミット　E 会場

タムスグループ　専務理事 法人本部 本部長 小原伸生

講演演目：「給食は『委託するもの』から『経営するもの』へ

ータムスグループの直営化とセントラルキッチン戦略」

※スマートライフ＋サミット E では、タムスグループ小原伸生のほか、2 法人代表も登壇

※講演参加にあたっては、下記サイトより事前申込が必要

公式サイト　https://hospex.jma.or.jp/visitor/?utm_source=chatgpt.com

◆タムスグループ（tums：桐和会 ユニバーサル メディカル サービス）概要

タムスグループ（『tums』towakai universal medical service　桐和会ユニバーサル・メデイカル・サービス）は、東京・千葉・埼玉エリアに 10 の病院をはじめ、クリニック、高齢者施設、訪問看護、認可保育園、乳児院など 90 を超える事業所を有し、相互に連携し合うことで切れ目のない医療・福祉サービスを提供して地域のみなさまに「あんしん まごころ」 を提供することを目指しています。

◀タムスグループ
ホームページ

問い合わせ先　管理本部 総務部 広報課
TEL03-5664-6720　　koho@tums.or.jp