

お弁当テレビがご提案する

Smart buffet

～ スマートビュッフェ ～



目的と 効果

企業が食事を管理することで得られるメリットがあります

①エンゲージメントを高める

- ・福利厚生の一環として行う事で、従業員様の意欲や満足度が上がり生産性がUPします。
- ・人材流出のリスクを下げることができます。
- ・同じものを食べることでコミュニケーションが図られ結束力が上がります

②健康維持への取り組みで生産性を上げる

- ・大事な従業員様の健康管理に関わることで企業のパフォーマンスが上がります。
- ・病気や欠勤、事故など想定外のコストを抑えることができます。

基準を満たすことで健康経営優良法人として評価されます。
結果としてのブランド力向上や、人事採用の効果が期待できます。

①エンゲージメントを高める

スマートビュッフェの活用で低コストに抑えても大切な従業員様のエンゲージメントがアップします。

【選べるお弁当】で楽しみアップ

【玄米と白米の活用】で健康維持への関心度がアップ

【温かなスープやカレー、フレッシュな野菜】で満足度アップ



【選べるお弁当】で楽しみアップ

3種類のお弁当が毎日、日替わりで選べます。

① 日替わり弁当【赤】

定番の幕の内弁当

② 日替わり弁当【黒】

お肉系・ボリューム弁当

③ 日替わり Rich(リッチ)

お魚中心のちょっと贅沢弁当

+ 温かな **玄米** か **白米** をお茶碗でご提供します。



or



+

【赤】



【黒】



Rich





【玄米と白米の活用】 で健康維持への関心度がアップ

玄米の特徴

- ・玄米独特の固い殻(ロウ層)を取り除いた、柔らかく食べやすい。
- ・低カロリーでかつ栄養価が高いのが特徴です。

関心の高い玄米を積極的に活用することは企業への評価につながり、同時に大切な従業員様の健康維持をサポートすることができます。



【温かなスープやカレー、フレッシュな野菜】で満足度アップ

オプションサービス

簡易ビュッフェスタイルで、温かいスープ・カレー、サラダの提供が可能
その他、お漬物・ふりかけ等もございます。

※ビュッフェのご準備、清掃等は、お客様スタッフ様にて対応お願いします。

※使用する機材に関しては、お客様にてご用意をお願いいたします。



②健康維持への取り組みで生産性を上げる

従業員の健康を企業で管理していくことは、結果的には自社のブランド力を上げていくことに繋がります。

健康経営は年々注目されており、積極的に取り組むことで企業の生産性向上も期待できます。

お弁当テレビのスマートビュッフェは、そうした健康維持への取り組みに適したメニュー構成と企業様のご要望に合わせた、様々なサービスを安価でご提供できます。

偏りの少ない、毎日替わる豊富な【日替わり弁当】3種類 赤・黒・Rich
温かくご提供できる【ライス】2種類 玄米・白米
オプションによる【サラダバー】 【スープ】

スマートビューツフェはお弁当テレビ

