

利用率が高いワケとは？

食の福利厚生で人気！

"設置型"社食サービスの メリットを徹底解剖

食の福利厚生の種類と導入メリット
設置型社食サービスの概要や特徴をご紹介します

OFFICE DE YASAI

Deliver your next power



本資料を読むとわかる3つのこと

1 | 社食
サービスの
メリット

2 | 社食
サービスの
種類

3 | 設置型の
特徴

こんな人に
読んでほしい

- 健康経営を推進したいが、何をすべきかわからない
- 従業員満足度を向上させたい
- 人材定着や採用を強化したい
- 従業員の食生活の乱れが心配
- 従業員同士のコミュニケーションを活性化したい



【お知らせ】 OFFICE DE YASAIとは？

健康的な食事ができる"設置型"の社食サービス

野菜も
しっかり
摂れる！



毎週1回～定期的にお届け！



設置型なのでいつでも好きな時に利用可能
冷蔵プラン・冷凍プラン併用で福利厚生充実◎



新鮮なサラダやフルーツ、
お惣菜等、健康的な食事を社内で！

詳しくは資料の末尾をご覧ください！

目次

P.5

健康に働くために重要な「食」だけど...

P.7

企業が従業員の「食」をサポートする方法とは？

P.8

社食サービスのメリットとは？

P.9

社食サービスには様々な種類がある

P.11

社食サービスの中でも「設置型社食」がおすすめの理由とは？

P.12

設置型社食サービスを実際に利用している企業の事例

P.14

設置型社食の導入における成功のポイントは？

P.15

利用率が高いと評判！おすすめの設置型社食サービス「OFFICE DE YASAI」

P.16

オフィスで野菜には2つのプランがある

P.17

お問合せはこちら

健康に働くために重要な「食」だけど...①

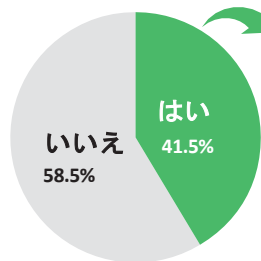
現代人を取り巻く食の問題は、年々深刻さを増しています。
コンビニ弁当、インスタント食品、外食による栄養バランスの乱れ。
なかには、偏った食事により実は必要な栄養素が足りていない、
"隠れ"栄養失調状態に陥っている人も。

日本安全食料料理協会の調査結果によると

現代人のおよそ4割が食生活の乱れを認識しています

参考：日本安全食料料理協会によるアンケート <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000006.000073160.html>

現在のあなたの食生活は乱れていると思いますか？



理由

64.6%	栄養バランスが偏っている
40.2%	食事を抜くことがある
37.3%	食事を摂る時間が不規則
32.0%	ファーストフード・ インスタント食品が多い
28.7%	一度にたくさん食べてしまう
14.9%	外食が多い
3.1%	その他

働く人が感じる
食に関する不安要素

栄養
バランスの
偏り

脂質・
糖質の
過剰摂取

メタボリック
シンドローム

食費



野菜不足

"隠れ"
栄養失調

休憩時間の
確保

不規則な
食生活

健康に働くために重要な「食」だけど...②

食事の重要性を理解していたとしても、毎日多忙を極めるビジネスパーソンたちにとって、食の優先順位はどうしても低くなりがち。

従業員の健康維持はもちろん、業務効率の向上や従業員満足度を高めるためにも企業が丸となって食の重要性を理解し、行動することが重要です。

そしてこれは企業にとっても重要な問題です。

従業員の健康状態が悪いと「プレゼンティズム」と呼ばれる状態に陥り、

生産性の低下やミスの増加が起きる可能性があります。

そこで近年、従業員の健康維持のために食にまつわるサポートを行う企業が増えています

[▶ 次のページへ](#)



プレゼンティズムとは

出勤しているものの、心身の健康状態が万全ではないために、パフォーマンスが発揮できていない状態

企業が従業員の「食」をサポートする方法とは？

近年、従業員の食生活改善を重要な課題として捉える企業が増え健康経営の取り組みの一環として「食のサポート」に力を入れる動きが活発化しています。

その中でも、企業が福利厚生として費用を負担し、

食事補助を行う「食の福利厚生」や「社食サービス」が多数登場しています。

食事をサポートするアイデアや取り組み



社食サービスやデリバリー



健康セミナーや食育の実施



管理栄養士による相談窓口



福利厚生の食事補助の実施

社食サービスを導入するメリットとは？

企業にもたらすメリット

- 従業員の健康管理・維持・増進のサポート
- 従業員同士のコミュニケーション活性化
- 採用時のアピール要素となる
- 企業ブランディング
- 人材の定着化



従業員にもたらすメリット

- 栄養バランスの整った食事ができる
- 食費を抑えられる
- オフィスですぐに食事ができる
- 休憩時間を有効的に使える
- モチベーションや業務効率アップに役立つ



社食サービスを導入するメリットとは？

設置型

専用冷蔵庫や冷凍庫を設置して、24時間いつでも好きなタイミングで利用できるスタイル



弁当配達型

お昼の時間に合わせて会社にお弁当を届けてくれるスタイル。



提供型

一般的な社員食堂のように、オフィスの一角を使い、食事を提供するスタイル。







飲食店利用型

食事券を配布し、加盟する飲食店で食事できるスタイル。



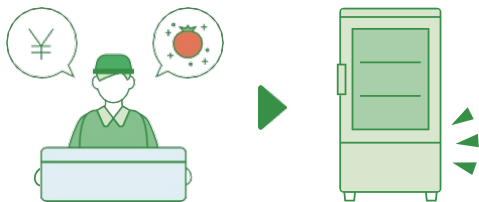
社食サービス種類の比較

	 設置型	 提供型	 弁当配達型	 飲食店利用型
費用導入	○ コストを抑えられる	× 多くの費用がかかる	○ コストを抑えられる	○ コストを抑えられる
導入の時間	○ 冷蔵庫・電子レンジのみ	× 工事など大掛かり	○ 販売スペースの確保のみ	○ コストを抑えられる
購入価格	◎ 1品100円～自由に組み合わせられる	○ 1食500円～1,000円程度	○ 内容により 500～1,500円前後	従業員が一部負担 - 店舗次第で価格は変動
使いやすさ	◎ 24時間いつでも利用できる	△ 営業時間が限られる	営業時間が限られる △ 事前予約が必要な場合も	営業時間が限られる △ 使える店舗が限られる
健康への効果	○ 健康メニュー中心のサービスも多い	○ 自社でメニューを設計できる	△ 揚げ物など脂っこいメニューになりがち	利用するお店次第では健康増進につながらないおそれも

社食サービスの中でも「設置型」がおすすめの理由とは？

メリット①

導入コストが安く
導入スピードが早い



大規模な食堂を設置するよりも、導入コストや運営にかかる人件費や管理コストを抑えられます。
導入時に必要な工事や設計も少ないため、比較的短期間で導入可能です。

メリット②

規模の小さなオフィスでも
導入しやすい



必要な設備が少ないため、小規模なスペースでも導入可能。
中小企業やスタートアップ企業でも導入しやすいほか、支店や営業所を全国に持つ企業でも、均一の福利厚生を展開できます。

メリット③

好きなタイミングで利用できる



設置型なら、ランチタイムはもちろん朝食・夕食・夜食など24時間いつでも好きなタイミングで利用できます。
フレックス制度やシフト勤務を導入する企業をはじめ、職場で食事を取らなければならない職種に最適な社食スタイルと言えるでしょう。

設置型社食サービスを実際に利用している企業の事例①

株式会社タカラ薬局（導入時期：2022年10月～）

～福利厚生の拡充と小規模店舗の環境改善につながる～

店舗によっては、コンビニやスーパーがないところもあり、休憩時間に便利で気軽に利用できる制度はないかと検討していたとのこと。決まった時間に休憩を取りにくいこと、まとまった休憩時間を取りにくいなどの課題を、設置型社食サービスが解決してくれたそうです。

費用は全額企業負担で、従業員は無料で利用可能。無料で健康的な食事やドリンクが利用できること、そして隙間時間に栄養のある食事が取れることが、従業員の方たちから高く評価されています。



設置型社食サービスを実際に利用している企業の事例②

株式会社UYEKI (導入時期：2014年6月～)

～従業員満足度や野菜不足を補うために必要不可欠なサービス～

会長が、テレビで設置型社食サービスの存在を知ったことをきっかけに設置型社食サービスの利用を検討するように。

「社員の健康維持」のために、福利厚生の一環として野菜を中心とした社食サービスを利用し始めたそうです。

「野菜不足を補う」こと、そして「社員が喜ぶサービスなら使い続ける」ことを原点とし、9年以上も利用を継続中。

違う種類の物を何人かでシェアしながら食べたり、これまで以上に従業員同士が社内交流するようになったりと、社食サービスがコミュニケーションのきっかけにもなっています。



社食サービスの導入を成功させるポイント！

ポイント①

初期導入・ ランニングコストを 確認する

社食サービスを導入するには
少なからずコストが発生します。

食堂のような大規模な場合だと、工事費や維持費もその分大きくなります。導入前と導入後でかかる費用を確認しましょう。

ポイント②

メニューは豊富にあるか

社食サービスで意外と多いのが飽きてしまうということです。せっかく導入しても飽きてしまっただけでは意味がありません。飽きないメニューになっているか、柔軟に選べるか確認しましょう。

ポイント③

導入の手間を確認する

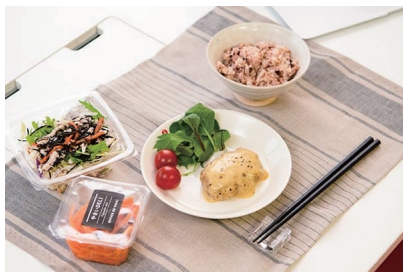
社食の導入は、費用はもちろん、スペース、人件費、メンテナンスなど様々なコストが発生します。導入だけでなく管理の手間なども考えて検討しましょう。

利用率が高いと評判！ おすすめの設置型社食サービス「OFFICE DE YASAI」①

100円から食べられる置き型健康社食「OFFICE DE YASAI」は
オフィスですべて健康的な食事ができるおすすめの福利厚生サービスです。

Point 1

オフィスですべて好きな時
に健康的な食事ができる



オフィスに設置された冷蔵庫(冷凍庫)に商品が届くので、いつでも利用ができます。

Point 2

従業員は1つ100円～
手軽に購入可能



健康的な食事がコンビニよりお得に購入
できるので、従業員満足度も向上！

Point 3

冷蔵庫を設置するだけ！
低コストですぐにスタート可能



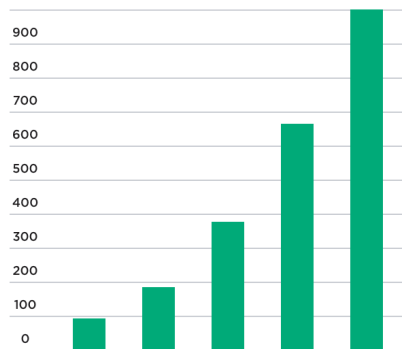
余計な手間はかかりません。

利用率が高いと評判！おすすめの設置型社食サービス「OFFICE DE YASAI」②

置き型健康社食「OFFICE DE YASAI」は、サービス継続率が高く、
業界・規模問わずご利用いただいています。

利用拠点数

10,000拠点



サービス開始から5年で
8,000拠点以上の導入実績！

※2024年2月時点

導入業界・規模

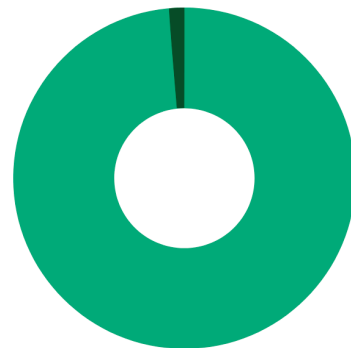
10名~20,000名



サービス開始から5年で
8,000拠点以上の導入実績！

サービス継続率

99.2%



サービス継続率はなんと99.2%！

※2023年1月時点

「OFFICE DE YASAI」 2つのプラン

	オフィスでやさい
内容	野菜を中心とした 健康的な食を届けるサービス
特徴	<ul style="list-style-type: none">▶ 管理栄養士が監修した食材・食品▶ 毎月旬のものが追加される▶ 健康的な食品がコンビニよりも低価格▶ 保存料・合成着色料不使用
メニュー例	<ul style="list-style-type: none">▶ スムージー▶ ヨーグルト▶ ミニサラダ・サラダごはん▶ カットフルーツ▶ カレー▶ ハンバーグ▶ 鮭子産さばの味噌煮▶ ふんわり肉団子など



	オフィスでごはん
内容	健康にこだわった惣菜を届けるサービス
特徴	<ul style="list-style-type: none">▶ 管理栄養士が監修した惣菜30種▶ 無添加・国産食材にこだわった惣菜▶ 毎月25品惣菜メニューが入れ替わる▶ 余分な添加物を使わず2ヵ月保存可能
メニュー例	<ul style="list-style-type: none">▶ ハンバーグ▶ 小松菜と人参のお浸し▶ オムレツ▶ グラタン▶ 唐揚げ▶ 生姜焼き▶ チャーハン



お問合せはこちら

2カ月無料キャンペーン実施中！

メニュー内容やプラン価格をチェックできる資料配布中！

【3分でわかる！資料の内容】

- ・ OFFICE DE YASAIが選ばれる理由
- ・ 導入企業様の声
- ・ 「オフィスでやさい」プラン詳細・料金
- ・ 「オフィスでごはん」プラン詳細・料金
- ・ お届けメニュー例

資料請求
はこちら

導入事例
はこちら

プランは
こちら

OFFICE DE YASAI

Deliver your next power

運営会社

株式会社 KOMPEITO

所在地

東京都品川区西五反田2丁目28番5号
第2オークラビル5階

電話

03-6419-7144

受付時間：平日10:00～19:00

メール

odymail@officedeyasai.jp