

持続可能な厨房運営！

実践事例紹介セミナー

安定した厨房運営 & 朝夕厨房無人化成功の秘訣



- 厨房改装を機に、委託運営からナリコマのクックチルと再加熱カートを導入
 - 80床の施設のお食事提供を1日あたり21時間のシフトで厨房を直営化
 - 委託運営時には朝5時スタートが、直営の今は朝8時半スタートに
 - 管理栄養士さまの「ご利用者様に安心した品質のお食事を召し上げて頂きたい」という熱い想いを実現したその方法とは？
- 運営方法の大転換で、持続可能な厨房運営を手に入れた施設さまの実例紹介です。

定員

先着 100 法人様限定

会場

オンライン開催
(※Zoomを使用します)

開催日

2022年3月4日(金) 14:00 ~ 16:00

第一部

14:00 ~ 14:30

クックチル商品を使って
安定した厨房運営が可能！

施設さまの「ヒト」の課題の解決の糸口となるクックチルの導入メリットから、施設さまのお悩みに対する様々なフォローまで。
安定した厨房運営を実現するナリコマトータルコンサルティングの全容をお伝えします！



株式会社ナリコマエンタープライズ
東京営業所 栃木武夫

第二部

14:30 ~ 15:30

実践事例を
施設管理栄養士さまが直接ご紹介

施設管理栄養士さまに、以下ポイントに沿って直接ご紹介いただきます！

- 直営化+ニュークックチル運営への大転換とその経緯
- 法人内での立ち回り
- 導入効果
(お食事内容・人員・コスト)
- メリットとデメリット
- 今後の課題



福井県
シルバーケア九頭竜
管理栄養士 齋藤泰代さま

第三部

15:30 ~ 16:00

齋藤さまと担当営業水橋による
疑問質問解決コーナー！

- 事前にいただいたご質問
 - セミナー中に感じた疑問
 - 齋藤さまに聞いてみたいこと
- 一問一答形式でお答えします。



福井県
シルバーケア九頭竜
管理栄養士 齋藤泰代さま



株式会社ナリコマエンタープライズ
金沢営業所 水橋亮太

お申込み方法

裏面のQRコードからセミナー専用のWEBフォームからお申込みいただくか、お申込み用紙のご記入後にFAXからお申込みいただけます。

病院・福祉施設さまの厨房運営課題を解決へと導く

ナリコマのトータルコンサルティング

ナリコマは創業以来、医療介護福祉業界に30年以上お食事をご提供して参りました。
そのノウハウを活かし、人材不足課題に対して、ニュークックチル方式をはじめとした各種ソリューションをご提供しております。



人材不足解消



おいしく良質な
お食事



充実の
アフターフォロー



厨房収支改善

普通食と同献立 / 価格で3種の介護食



✓ 現在委託の皆さまへのご提案

- ・厨房運営のコスト削減
- ・人員確保のお手伝い(広告など)
- ・厨房に必要な帳票類は弊社システムで解決
- ・定期訪問などアフターサポートも万全

✓ 現在直営の皆さまへのご提案

- ・高品質なクックチル食材をお届け
- ・下処理・加工が不要のため少人数で運営可能!
- ・普通食と同献立/価格で3種の介護食をご用意
- ・365日サイクルで季節感のある食事内容

セミナーお申込み方法 / お申し込み後の流れ

①Webでお申込みいただく場合

右のQRコードを読み込み、セミナー専用のWEBフォームから必要事項のご記入の上お申込みください。



②FAXでお申込みいただく場合

下記のお申込み用紙のご記入後にFAXからお申込みください。
*は必須項目になります。

➡ FAX: 076-255-3820

法人名 *			
施設名 *			
氏名 *		メールアドレス *	
電話番号 *		FAX	
住所 *	〒 -		

セミナーへのお申込み後は、ご記入いただいたメールアドレスに受付担当者からメールをお届けします。
メール内にURLが記載されています。そちらにお進みいただき簡単なアンケートにお答えください。
アンケート回答後に当日の参加URLをお送りいたします。
セミナーに関してご不明点などございましたら、担当者までお問合せください。

共催：タニコー株式会社

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ

近畿支店(金沢営業所)

☎076-255-3810 / FAX: 076-255-3820

オンラインセミナー開催中!

詳しくは



担当：水橋 (070-2278-9520)