HOSHIZAKI × ナリコマ

参加費 無料

～給食委託費値上げに対応するための～

# 厨房委託脱却 & ニュークックチル導入 実例紹介セミナー

【こんなお悩みを解決します】

- ☑ 度重なる委託費の値上げ
- ☑ 物価高騰による食材費の増加
- ☑ 人材不足によるサービス低下
- ☑ 厨房の労働環境の悪化　etc.

12/15 14：00

テーマは

## 厨房委託からの脱却！

未来を見据えた施設･病院管理者さまに向けて
加速する人材不足の危機や
委託費･食材料費の値上げの波を
耐え抜く方法として是非ともご視聴ください。
導入施設の生の声をお届けいたします！

## 当日スケジュール

**14:00 第1部 45min**

【事例紹介】特養「なごやかハウス岳見」の導入事例の紹介
～　委託運営から脱却してニュークックチルを導入するまでの道のり、
設備・人員・コストについての導入効果についてご紹介いただきます　～
講師：社会福祉法人なごや福祉施設協会　／　管理栄養士　村瀬　良恵　様

**14:55 第2部 55min**

クックチルを活用した厨房運営について
～人手不足時代を生き抜くための厨房運営方法～　講師：株式会社ナリコマエンタープライズ

再加熱機器について
～効率的な厨房運営に必須の再加熱機器とは～　講師：ホシザキ東海株式会社

ニュークックチルの厨房を動画でご紹介！
～「なごやかハウス岳見」の厨房内をご紹介いたします～

**15:55 第3部 35min**

調理デモンストレーション/試食会(現地のみ)
質疑応答(現地＆オンライン)

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

普通食

ソフト食

ミキサー食

ゼリー食

## 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）
- 厨房で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

# セミナー開催のご案内

| | |
|---|---|
| 日時 | 2023年12月15日(金)<br>14:00～16:30<br>（受付時間 13:30～） |
| 会場 | ZOOM オンラインセミナー<br>または ホシザキ中国株式会社　本社<br>〒730-0854　広島県広島市中区土橋町1-13 |

広島電鉄 土橋駅　徒歩約3分

お車でお越しの場合は恐れ入りますが近隣のコインパーキングをご利用いただきますようお願い申し上げます。

# ★参加申し込み書

スマホからはコチラ

下記項目をご記入の上、『FAX送信』または『お電話』にてお申し込みください

参加方法　□オンライン（定員80名）　□広島会場（定員24名）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 貴法人名： | | 貴施設名： | |
| ご住所： | | | |
| TEL： | | Mail： | |
| ご参加者様名： | | お役職： | ご参加人数　名 |

# FAX送付先 ： 082-207-4507

お問合せ　▶ナリコマ広島営業所：082-207-4506　／　受付担当・岡政：080-6233-3168

株式会社ナリコマエンタープライズ