

参加費無料

オンライン限定開催 (zoom使用)

# 人材不足に打ち勝つ！ クックチル活用 実践事例紹介セミナー

再加熱カート



セントラルキッチン



大好評につき  
再度ご登壇!

- ☑ 厨房改装を機に委託運営から脱却し直営化
- ☑ ナリコマのクックチルと再加熱カートを導入
- ☑ 特養80床のお食事提供を1日あたり21時間の厨房シフトで実現
- ☑ 「ご利用者さまに安心した品質のお食事を提供したい!」という管理栄養士さまの熱い想いを実現したその方法とは!!

定員

先着**50**法人さま (申込締切は開催日の3日前)

開催日

第1回:2022年7月28日(木)14時~  
第2回:2022年8月25日(木)14時~

## 実践事例を施設管理栄養士さまが直接ご紹介

- ☑ 長年の委託運営から、直営化+ニュークックチルの厨房運営大転換とその経緯
- ☑ 法人内での管理栄養士さまの立ち回り
- ☑ 導入効果(お食事内容・人員・コスト・サービス)
- ☑ 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 斎藤泰代さま



お申込み方法

裏面のQRコードから専用のwebページよりお申込みまたは裏面下部のお申込み欄へ必要事項ご記入後に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



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

① Web 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。

② FAX 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。

7月開催



8月開催



# >>> FAX: 076-255-3820

法人名	参加回を選択	7月	8月
施設名			
参加者名		お役職	
電話番号		FAX番号	
メールアドレス			

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。

