



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～

【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.

厨房委託脱却 & ニュークックチル導入 実例紹介セミナー



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)
14:00~16:30
(受付時間 13:30~)

会場

ZOOM オンラインセミナー

または **ホシザキ北九株式会社 本社**

〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南3-18-9



博多駅前C乗り場 64.66.67.69-1 駅南3丁目下車
博多駅前C乗り場 46L.46-1 春住町下車

お車で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けますようお願い申し上げます。

★参加申し込み書

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

スマホからは
コチラ



参加方法 ☐ オンライン (定員80名) ☐ 福岡会場 (定員40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：092-473-1287

お問合せ ▶ 福岡営業所：0800-805-7353 / 受付担当・中野：080-9308-7602

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ