

日本の将来における 継続可能な介護施設の構築

meal
SHUTTLE



給食改革

- ✓ 朝食の考え方
- ✓ 時短勤務
- ✓ 作業標準化



介護現場改革

- ✓ 負担軽減
- ✓ 業務省力化
- ✓ 意識改革



経営改革

- ✓ 独自リクルート
- ✓ コストカット
- ✓ 福利厚生充実

特別講師

山崎 文博

社会福祉法人白岡白寿会 理事長

山崎 文博

未来を見据え特養を中心とした《地域包括ケアシステム》を構築
働き方改革の取り組みで高い評価を得る「カリスマ理事長」

大学卒業後、渡米し NY にて音楽・アパレル業界で活躍。より多くの文化や価値観を体験するためバック
パッカーとして様々な国を訪問。帰国後、高校教諭（外国語科）として公教育の現場に携わる。
35 歳で社会福祉業界へ転職。事務長、施設長を歴任し 2017 年 社会福祉法人白岡白寿会の理事長に
就任。多様な文化と価値観を体験した経験を活かし、新しい社会福祉法人の経営と在り方の実践に挑戦中。

ニュークックチルで給食運営のお悩みを解決！

これからのニーズに合わせられるニュークックチルの採用が今、増えています。

チルド状態のまま盛り付けを行い、食事提供前に器ごとお料理を再加熱するニュー
クックチル。急激な人不足の給食業界に対応した新調理システムでマイクロ波
方式の再加熱カートミールシャトルを使用し様々な課題に向けての厨房運営方法
をセミナーでご紹介いたします



第1部

いつまでも来ると思うな、特定技能実習生

継続可能な厨房運営で
これからの働き方を考える

特別講師：社会福祉法人白岡白寿会 理事長 山崎 文博 ほか

第2部

未来を見据えて白岡白寿会も導入したミールシャトルとは

マイクロ波方式 再加熱カート
ミールシャトル調理実演

※現地参加者様はご試食していただけます。



参加無料

2022 7/28 木

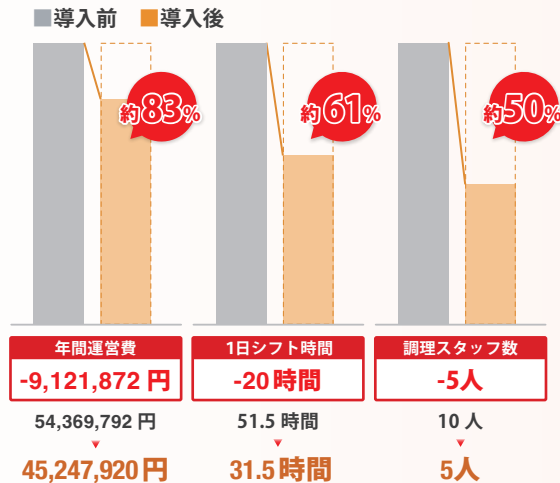
時間 14:00~16:30 (13:30 開場)

参加方法 現地参加・オンライン参加

会場 大阪会場 (旭株式会社キッチンスタジオ LUCE)

ニュークックチル導入効果

一般急性期 A 病院 (120 床) - 近畿エリア -



出勤時間・退勤時間の変化



年間 **約1,000万円** 削減

お食事サービス



このような事でお悩みの方はぜひご相談ください。

求人を出しても
なかなか集まらない...

応募があっても
業務が煩雑で定着しない...

今のスタッフが辞めたら
厨房が回らない...

介護食や個人対応など
求められることは複雑に...

専任の運営アドバイザーが導入前から導入後もしっかりサポートいたします

- ☒ 毎日のお食事を楽しめる 365日献立
- ☒ 急性期にも対応できる28日献立
- ☒ 咀嚼・嚥下機能に合わせた4つの食形態
- ☒ 季節に合わせた行事食
- ☒ 療養食・治療食への展開も
- ☒ 導入施設 2200 件以上の課題解決実績

セミナー参加申込書

※コンサルティングや機器メーカーなど業者様のご参加はできません。

セミナー担当者 行き

FAX / **03-5357-7681**

下記項目をご記入の上、FAXにてお申し込みください。

参加方法 ☐ オンライン(定員80名) ☐ 大阪会場(定員10名)

貴法人名

貴施設名

所属部署・お役職

ご参加者様 氏名

様

ご参加人数

名

ご住所 〒

TEL

Mail



株式会社

ナリコマ

エンタープライズ

株式会社ナリコマエンタープライズ 本社
〒532-0004 大阪市淀川区西宮原1丁目4-2 ナリコマHD新大阪ビル4～6階

TEL / **070-2287-7376**

関東支店担当: 岸田(きしだ)

