



株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ × 旭株式会社

給食運営改善セミナー

毎回医療福祉関係 50 法人が参加される人気のセミナー

業界初
マイクロ波方式
再加熱カート

meal
SHUTTLE

経営改革

独自リクルート/コストカット/福利厚生充実

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

施設紹介

医療法人柳泉会 介護老人保健施設メディトピア小諸

老健：100 名 / デイケア：50 名 / サ高住：30 名 / 診療所：8 名 / 職員：5 名 合計 193 食
ミールシャトル 導入台数：ステーション 3 台 / シャトル 16 台

クックサーブの全面委託からニュークックチルを導入し冷凍食材を採用し直営化

その後ナリコマのチルド食材に変更した厨房運営で現在に至る。全面委託から現在の直営運営までの経緯を3つに分けてご講演頂きます。さらにナリコマ食材とサービスを使用したニュークックチル導入による費用対効果もご紹介しします

特別講師：介護老人保健施設 メディトピア小諸次長補佐（ニュークックチルプロジェクトリーダー）青森 めぐみ



ニュークックチル導入効果

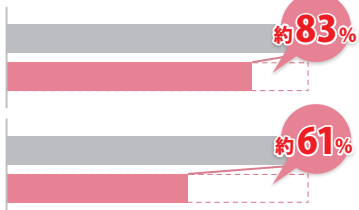
一般急性期 A 病院 (120 床) - 近畿エリア -

年間運営費・1日シフト時間

■導入前 ■導入後

年間運営費
-9,121,872 円
54,369,792 円 → 45,247,920 円

1日シフト時間
-20 時間
51.5 時間 → 31.5 時間



出勤時間・退勤時間の変化



調理スタッフ数の変化



年間 **約1,000万円** 削減

参加無料

2022 10/21 (金)

参加方法

現地参加

定員 10 名

オンライン参加

定員 80 名

会場

大阪会場

会場お問い合わせ先 06-6972-8866
(旭株式会社キッチンスタジオ LUCE)

時間

14:00~16:30

開場 13:30~

【会場住所】大阪府大阪市東成区神路4丁目3番18号

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

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

お食事サービス



普通食



ソフト食



ミキサー食



ゼリー食

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。

参加方法 ☐ オンライン

☐ 大阪会場

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

ご同伴者様 氏名

ご住所 〒

TEL

Mail

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。

参加無料
2022 10/21 (金)

時間 **14:00~16:30** 開場 13:30~

参加方法 現地参加 (定員 10名) オンライン参加 (定員 80名)

会場 **大阪会場** 会場お問い合わせ先 **06-6972-8866**
(旭株式会社キッチンスタジオ LUCE)

【会場住所】大阪府大阪市東成区神路4丁目3番18号
※旭株式会社はミールシャトル正規販売代理店です※



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(キシダ)