

# 特定技能外国人を活用した ニュークックチル厨房運営 導入事例紹介セミナー

こんなお悩みありませんか？

- ・人材不足を解決したい
- ・給食運営が赤字になっている
- ・厨房業務の負担を軽減させたい
- ・もっと安定した食事提供をしたい
- ・厨房環境を改善したい
- ・温冷配膳車の買替を検討している
- ・厨房改修・新築や立て替えの計画がある

2024年7月30日 火 14:00～16:30

参加  
無料

開催  
場所

☐ 旭株式会社 東京本社（定員10名）  
☐ 旭株式会社 大阪支店（定員10名）  
☐ オンライン（定員80名）

給食運営に降り注ぐさまざまな課題を解決できる  
ニュークックチルの導入効果を多角的にご紹介します

詳細・申込みは  
裏面から！

## セミナー内容

7月30日（火）

14:00～16:30

1 14:05～14:45

### 活躍！！特定技能外国人と厨房運営事例紹介



委託厨房運営から直営・ニュークックチル運営へと舵を切られた加藤病院。病院立替えの話がある中で、課題解決の為に取り入れられた施策について、運用事例を紹介しながらお話いたします。

講師：社会医療法人仁寿会 診療統括部 副部長（兼務）加藤病院 診療部 栄養科 科長 大野美穂 氏

3 15:10～15:40

### 給食運営の未来を見据えた設備投資について



省人化に効果のあるニュークックチルシステム。厨房の人員不足に対応すべく再加熱カートを導入し、後に直営化に成功した例や、段階的なニュークックチルへの切り替え方法。さらにデリカート再加熱カートだけの優れた機能をご紹介します。

講師：旭株式会社  
社長 光山卓也 氏

2 14:50～15:10

### 人員不足・赤字を解消する最新厨房運営のご提案



全国導入実績 2,500 施設以上のナリコマが、給食業界の現状についてデータを基に読み解きつつ、様々な課題を抱える施設様に最も適した最先端の解決策を、導入事例を交えながらご説明致します。

講師：株式会社ナリコマエンタープライズ  
主任 神谷直也 氏

4 15:40～15:55

### 使いやすさが変わる！失敗しない食器選び



実は再加熱機器の種類・特性によって、相性のいい食器があります。「盛る器」から「調理する器」へ、利用者様だけでなく働く人にもやさしい食器をご紹介します。

講師：信濃化学工業株式会社  
部長 上野清登 氏

5 16:00～16:30

### 調理デモンストレーション / ご試食 / 質疑応答



普通食



ソフト食



ミキサー食



ゼリー食



PHC  
デリカート 再加熱カート

## お申込用紙

FAX ご送付先 03-5876-8732

参加方法  
(✓を入れてください)

☐ 旭株式会社 東京本社（定員10名）  
☐ 旭株式会社 大阪支店（定員10名）  
☐ オンライン（定員80名）

貴施設名

ご住所

電話番号

メール

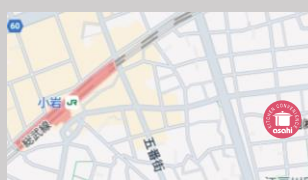
ご氏名

ご役職

## アクセス

旭株式会社 東京本社

〒133-0052 東京都江戸川区東小岩 5-6-13



JR 総武線  
『小岩駅』より  
徒歩 10 分

京成線  
『京成小岩駅』より  
徒歩 17 分

旭株式会社 大阪支店

〒537-0003 大阪府大阪市東成区神路 4-3-18



大阪メトロ  
千日前線  
『新深江駅』より  
徒歩 3 分



お問合せ先 旭株式会社 東京本社 TEL 03-5876-8731