

日本の将来における 継続可能な介護施設の構築



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。急激な人手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)

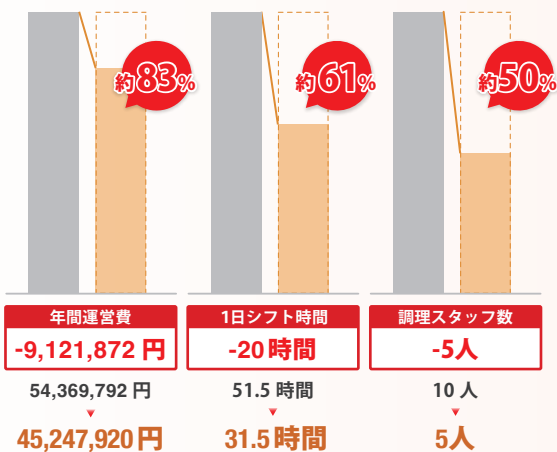
参加方法 **現地参加・オンライン参加**

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 -

■ 導入前 ■ 導入後



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(キシダ)