

**北関東エリア限定!!**  
(埼玉・群馬・栃木・茨城)

参加費

無料

# 人手不足に完全対応 持続可能なニュークックチル運営とは —群馬県での導入事例のご紹介—

**オンライン&現地会場  
同時開催!**



**11/17 (木)**

14:00~16:30 (受付13:30~)

【実例紹介施設】

社会福祉法人民善会

特別養護老人ホーム 妙義・妙義するすみ

有料老人ホーム 妙義れんげの里

## 第一部

14:10 ~ 14:50

### 導入実例施設のご紹介

講師：社会福祉法人民善会 管理栄養士

田中沙由里さま,坂本加奈さま,石井史保子さま

特養においては、地域的に慢性的な人員不足で将来的にも運営に不安のある委託運営から脱却し、クックチルを利用した省人化運営に。

新設の有料老人ホームでは再加熱機器を導入、ニュークックチル運営での効率的運営と入居者満足度の向上を実現。「委託からの直営化」そして

「ニュークックチル化」を実現させた施設栄養士さま方から、導入いただいた所感などを赤裸々に語っていただきます。

## 第二部

15:00 ~ 15:50

### ニュークックチルについて

- 朝夕無人化厨房運営とは -

クックチル食材を活用した人手に依存しない厨房運営の方法とは？時代の先端を行く再加熱カートを使用したニュークックチルのご提案をさせていただきます！

講師：株式会社ナリコマエンタープライズ

## 第三部

16:00 ~ 16:30

### 試食会 - 現地会場のみ -

再加熱機器で加熱したクックチル食材をご試食いただけます！

### 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)
- ・厨房に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

## セミナー会場の概要

会場

または

### Zoom オンラインセミナー

ホシザキ北関東株式会社 本社  
〒331-0812  
埼玉県さいたま市北区宮原町3-36

アクセス

(電車の場合)  
JR 宮原駅より徒歩約10分  
※またはお車でお越しください  
車の場合は近隣のコインパーキングをご利用ください。

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!

参加方法  
 必ずチェック  
してください

オンライン(定員100名)

埼玉 ホシザキ現地会場(定員10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 : 03-5357-7681**

お問い合わせ先 : 070-2287-7376 (受付担当 : ナリコマエンタープライズ 岸田)