

介護報酬の減少…
施設の減収が
続いている…

厨房シフトの
人材確保が
難しい…

安定した品質の
お食事の提供が
難しい…

人材・運営コストの上昇が 施設経営を圧迫していませんか？

今までのように給食委託業者を変えれば課題解決できる時代は終わりを迎えています。セントラルキッチンで調理した「クックチル食品」をユニットで再加熱・盛り付け・提供をする、主厨房を使わず、特別な人材も必要としないお食事の提供方法のご提案です。

病院 ・ 高齢者施設さま向け ～厨房委託からの脱却のために～

無料

厨房運営の直営支援型セミナー

施設さま厨房スタッフの調理オペレーションを極限まで簡素化



人件費を構成する労働時間・労働単価のコンパクト化



ランニングコストのコンパクト化

一般的な厨房		ナリコマシステムを導入した厨房	
項目	メーター	項目	メーター
水道代	196	水道代	107 約46%カット
電気代 100V	1032	電気代 100V	878 約15%カット
電気代 200V	2673	電気代 200V	2466 約8%カット
ガス代	798	ガス代	521 約35%カット

裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。

～厨房委託からの脱却のために～ 厨房運営の直営支援セミナー ＜七尾開催＞

参加無料
ご試食体験
もできます!

お申込みFAX **FAX:06-6396-8340**

場 所	日 時
七尾市矢田郷地区 コミュニティセンター2階 調理実習室	2019年11月15日(金)
住所:石川県七尾市本府中町ヲ38	13:30-15:30 (15分前より開場します)

貴法人名	
貴施設名	
ご住所	
ご連絡先/TEL	FAX
メールアドレス	@
ご担当者様お名前	(お役職)



■普通食



■ソフト食



■ミキサー食



■ゼリー食

上記申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。