

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？

極度の人材不足により、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。私たちは独自の**未来型フードソリューション「ニュークックチル」**や**「ユニット完結型」**を活用し、今までと仕組みを変えた運営をすることで、課題解決へと導くご提案をしています。



経営者層・給食管理者様向け ～厨房委託からの脱却のために～

無料

病院・施設さま向け 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。