

石川県栄養士会会員様

持続可能な厨房運営！

実践事例紹介セミナー

安定した厨房運営 & 朝夕厨房無人化成功の秘訣

北信越地域対応可能エリア



セントラルキッチン



再加熱カート



- 厨房改装を機に、委託運営からナリコマのクックチルと再加熱カートを導入
- 80床の施設のお食事提供を1日あたり21時間のシフトで厨房を直営化
- 委託運営時には朝5時スタートが、直営の今は朝8時半スタートに
- 管理栄養士さまの「ご利用者様に安心した品質のお食事を召し上げて頂きたい」という熱い想いを実現したその方法とは？運営方法の大転換で、持続可能な厨房運営を手に入れた施設さまの実例紹介です。

定員

先着 100 法人様限定

会場

オンライン開催
(※Zoomを使用します)

開催日

2022年3月4日(金) 14:00 ~ 16:00

第一部

14:00 ~ 14:30

クックチル商品を使って
安定した厨房運営が可能！

施設さまの「ヒト」の課題の解決の糸口となるクックチルの導入メリットから、施設さまのお悩みに対する様々なフォローまで。安定した厨房運営を実現するナリコマトータルコンサルティングの全容をお伝えします！

株式会社ナリコマエンタープライズ
東京営業所 栃木武夫

第二部

14:30 ~ 15:30

実践事例を
施設管理栄養士さまが直接ご紹介

施設管理栄養士さまに、以下ポイントに沿って直接ご紹介いただきます！

- 直営化+ニュークックチル運営への大転換とその経緯
- 法人内での立ち回り
- 導入効果
(お食事内容・人員・コスト)
- メリットとデメリット
- 今後の課題

福井県
シルバーケア九頭竜
管理栄養士 齋藤泰代さま

第三部

15:30 ~ 16:00

齋藤さまと担当営業水橋による
疑問質問解決コーナー！

- 事前にいただいたご質問
 - セミナー中に感じた疑問
 - 齋藤さまに聞いてみたいこと
- 一問一答形式でお答えします。

福井県
シルバーケア九頭竜
管理栄養士 齋藤泰代さま株式会社ナリコマエンタープライズ
金沢営業所 水橋亮太

お申込み方法

裏面のQRコードからセミナー専用のWEBフォームからお申込みいただくか、お申込み用紙のご記入後にFAXからお申込みいただけます。