

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



✓ 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)
- ・厨房で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

セミナーお申込み方法 / お申し込み後の流れ

① Webでお申込みいただく場合

右のQRコードを読み込み、セミナー専用のWEBフォームから必要事項のご記入の上お申込みください。



② FAXでお申込みいただく場合

下記のお申込み用紙のご記入後にFAXからお申込みください。
*は必須項目になります。

FAX: 076-255-3820

法人名 *			
施設名 *			
氏名 *		メールアドレス *	
電話番号 *		FAX	
住所 *	〒 -		

セミナーへのお申込み後は、ご記入いただいたメールアドレスに受付担当者からメールをお届けします。
メール内にURLが記載されています。そちらにお進みいただき簡単なアンケートにお答えください。
アンケート回答後に当日の参加URLをお送りいたします。
セミナーに関してご不明点などございましたら、担当者までお問合せください。

共催：タニコー株式会社

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ

近畿支店(金沢営業所)

☎076-255-3810 / FAX: 076-255-3820

オンラインセミナー開催中!

詳しくは



担当：水橋 (070-2278-9520)