

受講者100名超えの大人気講師が再登場!

給食運営にお悩みがある方向け

給食運営を考えたとき ナリコマを導入するのは 立派な戦略ではないか

推しの給食! 紹介します!



美味しい、食べやすいは
ナリコマが代行してくれる。
施設は私たちにしかできないことを。

介護老人福祉施設シルバーケア九頭竜
Lecturer 管理栄養士 斎藤 泰代 様

原材料調理を採用し委託運営をしていた頃、高まるニーズに応えられる給食管理には、多くの人員・知識・スキルが必要でした。この先も食事のニーズが高まる一方で、人手不足は進み、物価は高騰していく中、限られた資源で、毎日、毎食の給食の質を維持することに限界を感じていました。いつの日か突然、朝ごはんが出せない日が来るのではないかとそんな不安に駆られた時、出会ったのがナリコマのクックチルでした。

私たちも悩んでいました。
だからこそ皆さんに伝えたい、
クックチルで解決できる選択肢があることを。

04.23 TUE

視聴者参加型 質疑応答セミナー

申し込み後、参加用の事前登録URLをご送付いたします。
お悩みや気になることをご記入いただければ講演内容に反映します!

開演14:00 終了15:40
(開場 13:45)

現地会場 (定員20名) ご試食付き
石川県女性センター (石川県金沢市三社町1-44 3階 調理実習室)

参加費 無料

オンライン (定員80名)

あなたの質問が講演内容に
反映します!

病院・福祉施設様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年以上お食事を提供して参りました。そのノウハウを活かし、人材不足といった課題に対し、ニュークックチルをはじめとした解決策をご提案しています。



人手不足



美味しく良質なお食事



充実の
アフターフォロー



厨房の収支改善

現在直営の皆様へのご提案

- 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

現在委託の皆様へのご提案

- 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

セミナースケジュール

第一部

14:00 - 14:20

今の給食事情と併せてナリコマの紹介をさせていただきます！

なぜ今クックチルなのか？

第二部

14:20 - 15:20

「一食入魂」の想いで、日々ご利用者様の満足度向上に！

推しの給食！クックチル活用で叶った持続可能な給食運営

講師：社会福祉法人九頭竜厚生事業団 管理栄養士 齋藤 泰代 様

第三部

15:20 - 15:40

気になるにお答えします！ご試食をしながらお気軽にご質問ください！

質疑応答 / ご試食（会場参加の場合）

講師：(株)ナリコマエンタープライズ

参加方法

現地会場

石川県女性センター

石川県金沢市三社町1-44 3階 調理実習室

オンライン Zoom

お申込用紙（FAX送付先▶076-255-3820）

下記項目をすべてご記入の上、『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☑してください

2024年4月23日

石川県女性センター現地会場（定員20名） オンライン（定員80名）

貴法人名

貴施設名

ご住所

電話番号

メールアドレス

ご参加者様名

人数分ご記入ください

お役職

お問い合わせ先

（お電話対応時間：9:00 - 18:00）

金沢営業所 ▶ 076-255-3810

受付担当（井上）▶ 080-6183-8031



ホームページからでもお申込み可能です

ナリコマ |



株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ



再加熱カートを導入しています！

