

とろみ自動調理サーバーとクックチル食材が叶えた

摂食嚥下機能の改善と 厨房業務の効率化

2024

7.25.Thu

13:30 - 15:15

@ Zoom

社会福祉法人知多学園 むらさき野苑
高齢統括責任者
施設長 野中 一則 様



医療法人社団尽誠会 野村病院
摂食嚥下障害看護認定看護師
診療看護部長 設楽 栄幸 様



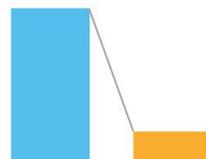
誤嚥性肺炎患者の禁食下において、摂食嚥下機能悪化、栄養量不足、口腔内不衛生などが問題視されており、経口摂取の開始が遅れると在院日数の延長や死亡率が増加することが明らかになっています。多職種連携のもと早期経口摂取が謳われる中、実行するために課題もあるのが実情です。本セミナーではどのように多職種と関わり最大限の効果を引き出していくのか、安定した物性の食事を継続的に提供していくために取り組むべきことや、その成果についてお話しします。

講演スケジュール

- 摂食嚥下の安定と厨房効率化 (30min)
講師：野村病院 診療看護部長 設楽 栄幸 様
- 厨房業務における生産性向上 (30min)
講師：特別養護老人ホームむらさき野苑 施設長 野中 一則 様
- クックチル・ニュークックチルの必要性と検討方法 (15min)
講師：(株)ナリコマエンタープライズ 課長 水橋 亮太 様
- とろみ自動調理サーバーの活用術とその効果 (15min)
講師：(株)アベックス 係長 白井 翔一 様

とろみ自動調理サーバー導入効果

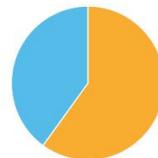
特養（定員80名）設置数：3台



配茶作業時間

50時間/月

10時間/月



とろみ剤使用量

16kg/月

9.6kg/月

サービス紹介

ナリコマのトータルコンサルティングで病院・福祉施設様の厨房運営課題を解決へと導きます！

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

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。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。

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）
- 厨房に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

JVS APEX

株式会社アペックス
最高の一杯、最高のひととき

創業61周年・紙カップ式自動販売機のパイオニア！

紙カップ式の自動販売機を日本で初めて手掛けたのが私たちアペックスです！

こんなお悩みありませんか？

- 一杯ずつとろみを付けるのに手間がかかる
- スタッフの調理負担が大きく時間がない
- 毎回とろみ具合が変わる
- 衛生面が気になる

とろみ自動調理サーバーで解決！

- 約2分で最大20杯分を調理
- 時間と人材の有効活用が可能になります！
- ダマのない安定したとろみ付き飲料へ
- 自動調理で品質管理、清掃も簡単！



世界初！
ボタン1つで
とろみ付き飲料へ

これまで医療機関や介護施設で、熟練スタッフの手で付けられていた「とろみ」を自動調理し、誤嚥のリスク軽減をサポートします。

参加方法

2024.7.25(木)

13:30-15:15

@ Zoom



常食



ソフト食



ミキサー食



ゼリー食

お申し込み後、メールにてナリコマより事前登録用URLをお送りします。当日は登録後に自動で送られる参加用URLにてご参加ください。

お申し込み方法

(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。

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 (水橋) ▶ 070-2278-9520



ホームページからでもお申込み可能です

ナリコマで検索 | 🔍

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ