



セミナーのご案内

人材不足の解消に 15年間続けた 自社セントラルキッチンに 終止符を

第1部

自社CKを閉鎖し院外クックチルと再加熱機器を導入！

ニュークックチル運営に切り替えた経緯と効果について

一般社団法人辰元会 代表理事 宮内 俊和様

病院・福祉施設で10拠点以上運営している辰元グループ。

そんな辰元グループが自社セントラルキッチンを使った食事提供を始めたのは約15年前でした。

複数の拠点から挙がってくる意見・こだわりを受け入れ、365日対応を続ける自社CK。労働力を集約し効率化するために立ち上げた自社CKはいつの間にか、様々な意見・こだわりに対応するため、専門的な技術を持ったスタッフを多く抱えながら非効率な運営をせざるを得ない状況に追い込まれていきました。

多くの初期投資や労力をかけて運営を始めた自社CKですが、このまま運営を続けていくべきか、閉鎖し別の運営方法を模索していくべきか…。

2年計画で立ち上げた自社CKですが、閉鎖するためには約5年もの時間を要しました。

現在は自社CKを閉鎖し、院外クックチル商品を導入。サテライトキッチンには再加熱カートを設置し、ニュークックチル運営へシフトチェンジ。

自社CK運営の変遷と、CKを閉鎖し院外ニュークックチル運営に切り替えたその効果についてお話しいただきます。



第2部

院外クックチルを活用した厨房運営について

人手不足時代を生き抜くための厨房運営方法

株式会社ナリコマエンタープライズ

再加熱機器について

効率的な厨房運営に必須の再加熱機器とは

ホシザキ販売株式会社

第3部

調理デモンストレーション/試食会(現地会場のみ)

質疑応答(現地会場&オンライン)

2024年 **11/12 (火)** 14:00~16:30 (開場 13:30)

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



普通食



ソフト食



ミキサー食



ゼリー食

✓ 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

セミナー開催のご案内

日時

2024年11月12日(火)
14:00~16:30
(受付時間 13:30~)



会場

ZOOM オンラインセミナー

または

ホシザキ中国株式会社
本社テストキッチン

〒730-0854 広島県広島市中区土橋町1-13

広島電鉄 土橋駅 徒歩約3分

お車で越しの場合は恐れ入りますが近隣のコインパーキングをご利用いただけますようお願い申し上げます。

参加申し込み書

下記項目をご記入の上、『FAX送信』または『お電話』にてお申し込みください

スマホからは
コチラ



参加方法

オンライン (定員100名)

広島会場 (定員10名)

貴法人名 :

貴施設名 :

ご住所 :

TEL :

Mail :

ご参加者様名 :

お役職 :

ご参加人数

名

FAX送付先 : 082-207-4507

お問合せ ▶ ナリコマ広島営業所 : 082-207-4506 / 受付担当・岡政 : 080-6233-3168

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ