

7月18日(金)

10:30~13:00

セミナーのお申込みは裏面か
右記のQRコードから



病院厨房の 未来を 変える

お問合せ先年々増加中！！
病床機能に合わせて
利用できる！！
2種類の献立！

- ・急性期病院様向けの
28日献立「やすらぎ」
 - ・回復期・慢性期病院様向けの
365日献立「すこやか」
- 病床によってお選びいただける、
2種類の献立事例をご紹介します。



ここまでできる！！ クックチルの治療食展開！

糖尿食・腎臓食・肝臓食・低残渣食・脂質異常食・・・等クックチルでは対応出来ないとお考えではないでしょうか？
そんなことはありません。
使用方法によっては様々な治療食展開が可能です。
事例紹介をしつつ展開方法をご紹介します。



煩雑な献立・厨房業務の 整理を二人三脚で・・・

食材費・人件費は高騰し、雇用できる人材は不足し続ける一方・・・
患者ごとに展開する食事は、増え続けて
約束食事箋は膨大な量になって
おりませんか？ナリコマと二人三脚
で業務整理の仕方をお伝えいたします。



上がり続ける、**食材費・人件費・人材不足**・・・
上がることはあっても下がることは期待はできない時代に突入しており、
雇用できる人材は減少するばかり・・・
今のままではと危機感をお持ちの方は「ナリコマ式」病院厨房運営の方法
をぜひお聞きください。私たちと**病院厨房の未来を変えませんか？**

[セミナー開催場所]

ホシザキ中国株式会社 〒700-0913
岡山支店 岡山市北区大供2-9-27

参加定員
限定10名

お申込は
裏面へ

クックチル
ご試食会

省人化を実現する再加熱機器をご紹介します！適温でのクックチル食材をご試食いただけます。
最新の再加熱機器(再加熱カート・再加熱キャビネット)ご見学頂き、「見て」「食べて」ご体感ください。

ナリコマのトータルコンサルティングで病院・福祉施設さまの厨房運営課題を解決へと導く



人材不足解消



おいしく良質なお食事

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。顧客の課題に向かい、厨房作業を整理しながら、省人化につながるご提案をしております。持続可能な厨房運営を一緒に考えてみませんか？



厨房収支改善



充実の
アフターフォロー

課題解決へのご提案

- 高品質なクックチル食材をお届け
- 医療・福祉施設に合わせた献立
- 加工済み嚙下調整食をご用意
- マンパワーに頼らない少人数運営可能
- 厨房運営のコスト削減
- 厨房に必要な帳票類も完備
- 定期訪問などアフターサービスも万全
- 人員確保や欠員時のフォロー体制あり

セミナースケジュール

10:30
第1部
40min

ナリコマシステム、ナリコマ病院導入実績のご紹介

5年後・10年後の厨房運営を考えてみませんか？高齢者・医療に特化した食材メーカーのナリコマエンタープライズが、今後の厨房の赤字も調理師不足も解決する給食運営の在り方をご説明し、ナリコマを導入していただいている病院実績をご紹介します。

11:15
第2部
30min

クックチルの治療食展開方法・業務整理

病院の煩雑な献立・厨房業務の整理は、未来の病院厨房において必須課題になってまいります。クックチルを治療食に展開することにより、業務の軽減化・省人化の実現など、クックチルを使用する方法について事例を紹介しながら、ご説明させていただきます。

12:00
第3部
60min

クックチル食材・ご試食会

最新の再加熱機器で調理したクックチル食材をご試食いただけます。適温で提供する、クックチル食材の味・品質をぜひこの機会にお試ください。

お申込み方法

セミナーにご参加ご希望の方は、必要事項をご記入の上「FAX送信」にてお申込みください！
FAX送付先:086-246-3441

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

セミナーは先着順となっており、定員となっている際は予めご了承ください。お申込み後、担当者よりお電話またはメールにてご連絡させていただきます。

お問い合わせ先

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ

岡山営業所:086-246-3440

受付担当:070-2244-1599 (光岡)