



＼厨房の人員不足、募集しても集まらない…こんなお悩みありませんか？／

持続可能な厨房運営へ！

ニュークックチル導入事例紹介セミナー

特別講演：厨房の人手不足に悩んでいた原材料調理から、ニュークックチル運営へ切り替えた施設様の事例をお話し頂ける特別セミナーを実施します！！

2024

7/12(金) 11:00-12:30

～参加費無料～

理事長様・事務方
栄養士様 向け

セミナー内容

第1部 11:00-11:30

クックチル食材の活用法&再加熱キャビネットのご紹介
人手に依存しない厨房運営のご提案を行います。



(株)ナリコマエンタープライズ/ホシザキ南九(株)

第2部 11:30-11:50 - 特別講演 導入事例のご紹介 -

厨房職員の欠員や定着に苦勞しながら原材料調理を続けていた。
この問題解決の為、2023年5月ニュークックチル運営へ切り替え。
導入から1年が経ち、実際の導入効果は如何に!?

厨房職員の変化、コスト面、その他実際の使用感や評価等の事例をお話し頂きます。

講師：医療法人謙誠会 博愛病院 事務長 釘宮 孟司 氏

第3部 12:00-12:30 ※現地参加の方のみ

クックチル試食会&質疑応答

再加熱キャビネットにて再加熱したクックチル食材をご試食頂けます！

開催場所

九電ネクスト株式会社 大分営業所IHクッキングスタジオ
〒870-0026 大分市金池町2丁目3番4号
または

オンライン (Zoom)

お申込み方法

裏面の申込みフォームに必要事項を記入の上、
FAXまたはWEBにてお申込みください。

給食のお悩み解決します！！



人材不足解消



おいしく
良質な食事



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

セミナー案内

日時	2024年7月12日 (金) 11:00～12:30 (受付10:30～)
現地会場	九電ネクスト株式会社 大分営業所IHクッキングスタジオ (定員20名) 〒870-0026 大分市金池町2丁目3番4号
オンライン	Zoom ※ご希望の方に、参加用URLをメールで送らせて頂きます。

【現地会場で参加予定の皆様へ】

■会場には専用駐車場がございません。
公共交通機関または、有料駐車場のご利用をお願い致します。

※電車をご利用の方へ
JR大分駅北口からトキハ方面へ。
ホテル東横イン大分駅前隣 (徒歩約10分)

※バスをご利用の方へ
大分バス「中央通り」「金池」下車徒歩2分
大分交通「大分駅前」下車徒歩10分

申込みフォーム

お申込みは下記のFAXまたは二次元バーコードのWEBページからお願い致します

送付先 ▶ **FAX 092-473-1287**

WEBページ



参加方法 (どちらかに <input checked="" type="checkbox"/> をお願い致します。)		<input type="checkbox"/> 現地参加 (定員20名)	<input type="checkbox"/> オンライン (Zoom)
責法人名	貴施設名		
ご住所			
TEL	Mail		
ご参加者様名 (ご役職)		()	ご参加人数 (名)

お問い合わせ先：080-9308-7602 (ナリコマイイベント担当:中野)

【個人情報の取り扱いについて】

お預かりした個人情報 (氏名・電話番号・メールアドレス等) は、セミナーに関するご連絡、当社サービスのご案内、メルマガの配信等に利用致します。予めご同意の上、お申込み下さい。

個人情報の取り扱いに関するお問い合わせは、弊社担当までご連絡下さい。