

2023・3・15 (水)

14:00-16:00

オンライン&現地開催
同時開催

令和の
新常識

導入施設の **生の声** をお届け!

ニュークックチルセミナー

サービス付き
高齢者向け住宅 「シニアたかだハウス」 の場合

経営者様

栄養士様

こんなお悩み ありませんか？

- 人材不足を解消したい
- 厨房業務の負担を軽減させたい
- 厨房改装・新築の計画がある
- 赤字運営を解消したい
- 介護食を安定させたい
- 将来性のある運営をしたい

解決に導く“ヒントの数々”を
このセミナーに詰め込みました!

特別講師①

あさひ福祉サービス株式会社
代表取締役社長 三澤 一樹 様

「超高齢化」「人材不足」が叫ばれる中、運営が厳しくなる高齢者施設。そんな中で利用者・職員・運営者、携わる人全員がこの先も居続けたいと思える施設作りの方法を、食事や施設運営の視点からお話し頂きます。

サービス付き高齢者住宅
長野県「シニアたかだハウス」
(2019年ニュークックチル導入施設)



特別講師②

株式会社AIHO コンサルティング課
管理栄養士 兒玉様

なぜ今ニュークックチルが注目されているのか？導入によってどんな効果があるのか？
厨房機器メーカーの社員として、そして管理栄養士としての経験と視点を踏まえてお話頂きます。

<兒玉様ご経歴>

- ・約400床の病院勤務。
(直営で給食管理と臨床を経験)
- ・母校の大学で助手として管理栄養士養成に携わる。
- ・現在はAIHOコンサルティング課に所属し、幅広い専門知識で顧客サポートに従事。

「私自身も以前に病院給食で、365日3食のお食事を安全に美味しく提供し続けることの大変さを痛感致しました。現在は、自身の経験をもとに、現場のお困り事を解決出来るように、様々なご提案を行っております。セミナーで皆様にお会い出来ます事を楽しみにしております!!」



ご高齢者様向けのお食事を
作り続けて **32** 年

お食事はナリコマのクックチル

365日サイクル
充実の行事食
家庭的で優しい味付け



豪華な行事食は
毎月2~3回以上!!



普通食

安定したお食事で、誤嚥リスクを低減



ソフト食



ミキサー食



ゼリー食

ニュークックチルなら
温かく衛生的



セミナースケジュール・申込方法はウラ面へ

14:00 ~ 14:20

Part 1 「人手に依存しない 厨房省人化運営のご提案」

講師：株式会社ナリコマエンタープライズ

ニュークックチルを手掛けて延べ200施設以上のナリコマが、最先端の厨房ソリューションをご説明します！

14:20 ~ 14:50

Part 2 「導入効果と 効果最大化のコツ」

講師：あさひ福祉サービス株式会社
代表取締役社長 三澤 一樹 様

なぜニュークックチル導入を決断したのか？
実際どうなの？「シニアたかだハウス」での運用
事例と効果を赤裸々にお話頂きます！

15:00 ~ 15:30

Part 3 厨房図面の説明と AIHO新商品のご案内

講師：株式会社AIHO

ニュークックチル導入前と導入後の図面を大公開！
気になる動線を解決します！



15:30 ~ 16:00

Part 4 試食会 ※現地会場のみ

実際にニュークックチル
方式で再加熱をした、
出来たてのお食事をお召し上がり頂きます！



参加申し込み書

日程が合わない場合はお気軽にご相談くださいませ。
別途ご案内させていただきます。

スマホからは
コチラ



* 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。
* 申込完了後、ご登録メールアドレスにURLをお送りしますので、事前登録をお願い致します。

参加方法 オンライン(定員50名) 豊川会場(定員10法人 ※試食会付き)

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

現地会場 **株式会社AIHO 本社**
〒442-0848 愛知県豊川市白鳥町防入60

アクセス ・豊橋駅または名古屋駅方面から、名鉄名古屋本線にて国府駅下車。
・国府駅より約700m、徒歩7分。

・東名高速道路：豊川インターより約15分、音羽・蒲郡インターより約10分。
・豊橋駅より約20分。



FAX送付先：052-462-8123

お問い合わせ先：
090-3835-8693 (受付担当：横山)

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ