介護報酬の減少… 施設の減収が 続いている…

厨房シフトの 人材確保が 難しい…

安定した品質の お食事の提供が 難しい…

人材・運営コストの上昇が 施設経営を圧迫していませんか?

今までのように給食委託業者を変えれば課題解決できる時代は終わり を迎えています。私たちは独自の未来型フードソリューション「ニュー クックチル」を活用し、今までと仕組みを変えた運営をすることで、課題 を解決へと導くご提案をしています。

厨房スタツフは集まらないし・・・ 高齢化が心配だ・・・



朝夕無人化厨房運営セミナ

セントラル キッチン



再加熱



ニュークックチル方式(未来型厨房運営)

- ・厨房の人材不足の問題解決
 - ・食の満足度向上
 - ・厨房経営のコストダウン

■必要人数とタイムシフト (80床の場合)



裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。

http://www.narikoma-enterprise.com

朝夕無人化 厨房運営セミナ-



お申込みFAX FAX:092-473-1287

セミナー会場・日程について

9月7日(金)

12:00~14:30

(11:30開場)

9月28日 (水)

12:00~14:30

(11:30開場)

会 場:九州電力株式会社 宮崎支店

住 所:宮崎市橘通西4-2-23

会 場:九州電力株式会社 熊本支店

住 所:熊本市中央区上水前寺1-6-36



基本情報をご記入ください

貴法人名

貴施設名

ご住所

■普通食

ご連絡先/TEL **FAX**

メールアドレス @

ご担当者様お名前 (お役職

ご担当者様お名前 (お役職

ご担当者様お名前 (お役職



■ソフト食



■ミキサー食



■ゼリー食

上記申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。



http://www.narikoma-enterprise.com