



直営なんて
どうやっていいか
わからない...

ナリコマは給食の 委託撤退を救う 最後の砦でもある。

「もう厨房運営を維持できません」
突然の撤退に、早めの備えを。

2024年度、お取引開始件数は、全国で**193**件。
内、**半数は委託運営からの切り替え**です。
大半の法人様は、委託会社からの「値上げ」「撤退」
を理由に、直営化をご決断されております。
更なる**人手不足**や**物価高騰**に適用していく為、
ぜひ当セミナーでナリコマを知り、
直営へ舵を切る追い風にしてください。

委託費が高騰して
運営に限界...



急に給食の
委託契約が
打ち切られた！



委託切替推進セミナー

給食運営の在り方を考える

委託運営からの脱却

現地・オンライン同時開催

日時 2025. **7.29** (火)
13:00~14:30

会場 (株)ナリコマエンタープライズ 神奈川営業所
〒222-0033
神奈川県横浜市港北区新横浜2丁目14番27
新横浜第一ビルディング8階

第1部 13:00~

クックチル×ナリコマで直営化実現 給食運営の在り方と切替フローとは？

物価や人件費、水道光熱費など、給食運営に関わる支出が増
加し続ける昨今、委託会社の「値上げ」や「撤退」によるご
相談が急増しております。

これまで主流であった原材料調理や外部委託といった運営ス
タイルは、今、大きな転換期を迎えています。本セミナーで
は、人手をかけず、可能な限り低コストで、それでいて美味
しいお食事を提供できる方法をご紹介します。

第2部 14:00~

調理デモンストレーション・現地試食

現地ご参加のお客様には、ご試食もご用意しております。



常食



ソフト食



ミキサー食



ゼリー食

↓お申し込み・お問い合わせは裏面から↓

病院・福祉施設様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年以上お食事を提供して参りました。
そのノウハウを活かし、人材不足といった課題に対し、ニュークックチルをはじめとした解決策をご提案しています。



現在**直営**の皆様へのご提案

- 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

現在**委託**の皆様へのご提案

- 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

セミナースケジュール

第一部

13:00 - 13:55

直営という選択肢を持つために！！

クックチル×ナリコマで直営化を実現 ～給食運営の在り方と切替フローとは？～

- ・なぜ、委託や原材料調理での運営がひっ迫している？ ・ご導入施設様の事例紹介。
- ・最適な給食運営の選択肢とは？ ご導入時の課題や不安に、どう立ち向かったのか…
- ・直営×ナリコマ運営！！導入フローを徹底解説。

第二部

14:00 - 14:30

出張試食会も承っております！

調理デモンストレーション・現地試食・質疑応答

講師：(株)ナリコマエンタープライズ

参加方法

現地会場

(株)ナリコマエンタープライズ神奈川営業所
神奈川県横浜市港北区新横浜2丁目14番27
新横浜第一ビルディング8階

オンライン Zoom

お申し込み用紙（FAX送付先▶03-5357-7681）

下記項目をすべてご記入の上、『FAX送信』または『お電話』にてお申し込みください。

参加方法

必ず☑してください

☐ 現地・神奈川営業所（定員10名） ☐ オンライン（定員なし）

貴法人名

貴施設名

ご住所

電話番号

メールアドレス

ご参加者様名

人数分ご記入ください

お役職

お問い合わせ先

（お電話対応時間：9:00 - 18:00）

東京営業所 ▶ 03-5357-7680

受付担当（金丸）▶ 070-8784-5922



ホームページからでもお申込み可能です

ナリコマで検索 |

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ



常食



ソフト食



ミキサー食



ゼリー食