

参加費無料

ナリコマ

再加熱カートで

早朝・遅出勤務を 0 にできたお話



特別講師

滋賀県 特別養護老人ホーム 野洲篠原すみれ園 管理栄養士 中岡 朋香 様

スマイレグループは全国に80以上の施設／病院様を運営。入居者様のお一人おひとりの個性とご希望にあった豊かな暮らしを創られています。

特別講師の中岡さまは2021年3月の開所と同時に野洲篠原すみれ園へ入職し、開所前から今日まで施設給食運営を託され活躍しています。

定員

先着 10 名様限定

会場

オンライン&現地開催
(※オンラインはZoomを使用します)

現地会場

ホシザキ阪神株式会社 姫路営業所

開催日

2022年12月8日(木) 14:00~16:30

第一部

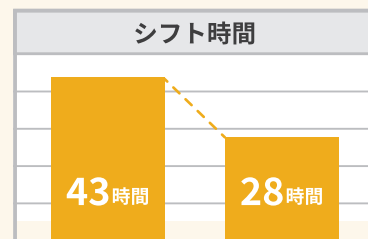
14:00~15:30

特別講師

滋賀県 特別養護老人ホーム 野洲篠原すみれ園
管理栄養士 中岡 朋香 様

- ☑ 想定シフト時間43時間を28時間で運営できたお話
- ☑ 再加熱カート+クックチル食材を使った1日の流れ

再加熱カートを導入された理由と、想定シフト時間が約35%カットされた秘訣とは。コロナ感染・濃厚接触者の発生や非常事態が起こったときは対応ができるのか。メリットとデメリットを含めた正直なお声をお話します。



第二部

15:40~16:30

調理デモンストレーション・試食会(※試食会は現地参加のみ)

ナリコマのセントラルキッチンで製造されたクックチル食品を、再加熱から盛付け・組膳まで、誰でも簡単に提供できる調理方法を実演します。当日の献立は、施設・病院さまに実際に提供しているものと同じクックチル食品を使用します。



ナリコマのお食事サービス



普通食



ソフト食



ミキサー食



ゼリー食

求人を出しても
なかなか集まらない...

委託業者から
値上げ依頼...

人件費、食材費の
値上げ...

介護食が安定しない...

このような事でお悩みの方はぜひご相談ください。

2022年12月8日(木)セミナー開催場所

ホシザキ阪神株式会社 姫路営業所

〒672-8048

兵庫県姫路市飾磨区三宅1丁目123

- ▶ 山陽電鉄「亀山駅」より徒歩約10分。
- ▶ JR「姫路駅」南口より神姫バス「91」系統のバスに乗り、「三宅停留所」で降車後、徒歩約1分。
- ▶ お車でお越しの場合は、会場お隣のコインパーキングをご利用ください。

▼ GoogleMap



お申し込み方法／お申し込み後の流れ

セミナー専用のWEBページからお申し込みいただくか、下記のお申し込み用紙ご記入後にFAXからお申し込みください。

▶ Webページからお申し込みいただく場合



左のQRコードを読み込む、もしくはurlを直接ご入力いただき、セミナー専用のWEBページから必要事項のご記入の上お申し込みください。

https://www.narikoma-group.co.jp/seminar/detail8609.html?post_id=8609

▶ FAXからお申し込みいただく場合

下記のお申込み用紙のご記入後にFAXからお申込みください。

*は必須項目になります。

➡➡➡ FAX:06-6396-8340 ⬅️⬅️⬅️

希望会場 *	<input type="checkbox"/> 現地会場 (ホシザキ阪神株式会社 姫路営業所)		<input type="checkbox"/> オンライン (zoom)	
法人名 *			施設名 *	
氏名 *	部署 *		役職 *	
電話番号 *	メールアドレス *		参加人数 *	名
住所 *	〒 -			

セミナーへのお申し込み後は、ご記入いただいたメールアドレスに受付担当者からメールをお届けします。

セミナーに関してご不明点などございましたら、担当者までお問い合わせください。