

介護業界を牽引する
峯田先生がご登壇

持続可能な 施設運営セミナー

人材不足は今や介護職員だけではない。
厨房も深刻な人材不足に陥っている。
365日3食、止めることが許されない食事。
高齢者施設にとって継続的に安全に
サービスを提供できるということが最も重要。



ながまち荘での地域連携に関する
取り組みの事例をご紹介します！

社会福祉法人 恩賜財団 済生会支部山形県済生会
特別養護老人ホームながまち荘 施設長
(一般社団法人山形県老人福祉施設協議会 会長)
(一般社団法人山形県地域包括支援センター等協議会 理事長)

峯田 幸悦 様

第一部 14:00 ~ 14:50

これからの地域包括ケア - 特養の観点から -

ながまち荘では外国人・障がい者雇用などに積極的に取り組んでいます。災害時応援にも一際力を入れており、BCP 対策の観点から安全避難棟を作りました。それと同時に厨房の改革に踏み切りました。社会の様相も変わり続ける中で、人々が安心して暮らせる地域社会づくりを目指すことが求められる考えが「地域包括ケア」。今後、地域の介護施設が高齢者だけでなく、障がい者や児童を、そして災害や社会貢献の対応等、地域包括ケアの 一翼を担う働きがさらに求められてきます。給食もその一部として考えなければならないと考えます。

第二部 15:00 ~ 15:50

ニュークックチルについて

- 朝夕無人化厨房運営とは -

クックチル食材を活用した人手に依存しない厨房運営の方法とは？時代の先端に行く再加熱カートを使用したニュークックチルのご提案をさせていただきます！

講師：株式会社ナリコマエンタープライズ

厨房内ライブ中継

実際にニュークックチル方式で
厨房運営を行っている、ながまち荘様の
厨房からライブ配信を行います！



第三部 16:00 ~ 16:30

試食会 - 現地会場のみ -

クックチル食材をご試食いただけます！

オンライン&現地会場
同時開催！

08/05 (金)

14:00~16:30 (受付13:30 ~)

病院・福祉施設さま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年以上お食事をご提供して参りました。

そのノウハウを活かし、人材不足課題に対して、ニュークックチル方式をはじめとした各種ソリューションをご提供しております。



人材不足解消



おいしく良質なお食事



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)
- ・厨房に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

セミナー会場の概要

Zoom オンラインセミナー

または

ニチワ電機株式会社 広島営業所
〒732-0009 広島県東区戸坂千足1-7-14

会場

(電車の場合)

JR戸坂駅より徒歩約17分

(お車の場合)

広島インターより約12分

※お車の場合は近隣のコインパーキングのご利用をお願い致します。



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!

参加方法

必ずチェックしてください

オンライン (定員80名)

広島 ニチワ電機会場 (定員10名)

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

FAX送付先 : 082-207-4507

お問い合わせ先 : 080-6233-3168 (受付担当 : 岡政)

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ