



ホシザキ京阪株式会社

ナリコマ



補助金

を活用して、病院/介護施設の

生産性向上!!

人手不足解消 セミナー

参加
無料

第1部

ホシザキ京阪株式会社

販売促進課 木下 知治様 コンサル係 龍 彩様

1 病院・介護施設で使える 厨房機器の補助金について

2 再加熱機器のご紹介

温度管理システムについてもご紹介いたします。



HOSHIZAKI connect Wi-Fi

HACCP対応 機器・温度管理システム

↓詳しくはコチラ

1台あたりの利用料

Wi-Fiモジュール

1,000 (税抜) 円/月

無償
提供

設置費用
無料



第2部

ナリコマエンタープライズ

再加熱機器を活用した 給食運営のご紹介



2025 **7/23 (水)** 14:00 - 16:00

場所

ホシザキ本町ビル1階テストキッチン

大阪府大阪市中央区本町2丁目2番12号

最寄り駅：中央線谷町線谷町四丁目駅徒歩4分

※お車でお越しの場合は近隣のパーキングをご利用ください。

定員 先着**20名**様 (1法人2名様まで) + オンライン配信

お申し込みは裏面をご覧ください▶▶▶



Google Map



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・同価格 3種の嚥下食



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

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・同価格で3種の嚥下食をご用意
- ✓ 365日サイクルで季節感のある食事内容

お申し込み方法

▶ FAXからお申し込み

下記のお申し込み用紙にご記入後、FAXからお申込みください。

FAX:06-6396-8340

貴法人名		貴施設名	
ご参加者名		お役職	
参加方法・人数	<input type="checkbox"/> 現地参加 参加人数 名	<input type="checkbox"/> オンライン	
電話番号		メールアドレス	
住所	〒 -		

【個人情報の取り扱いについて】

お預かりした個人情報(氏名・電話番号・メールアドレス等)は、セミナーに関するご連絡、当社サービスのご案内、メールマガジンの送付・発信等に利用いたします。予め同意の上、お申し込みください。個人情報の取り扱いに関するお問い合わせは、弊社担当までご連絡下さい。

7/23 補助金を活用して、人手不足解消セミナー

お申し込み後

ご記入いただいたメールアドレスに担当者からメールをお届けします。
オンライン参加の方はメール内に記載のURLよりご参加ください。

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ

南近畿支店 TEL:06-6396-8020 FAX:06-6396-8340

お問い合わせ

担当:高橋 ☎070-8784-5924