

無料
オンラインセミナー

公益社団法人

島根県栄養士会

×

ナリコマ
エンタープライズ

栄養士の働き方が 経営改善に繋がる

～加算算定の重要性～

日時

2025年

9月26日 金 13:30-15:00

ZOOMオンライン開催

第1部

13:30～14:20

「経営改善にも関わる
管理栄養士の存在意義」

講師:公益社団法人 島根県栄養士会
会長 名和田 清子 様



第2部

14:20～15:00

「クックチルを活用した省力化厨房運営」

講師:ナリコマエンタープライズ

株式
会社

ナリコマ エンタープライズ



ナリコマのトータルコンサルティングで病院・福祉施設さまの厨房運営課題を解決へと導く



人材不足解消



おいしく良質なお食事

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。顧客の課題に向合い、厨房作業を整理しながら、省人化につながるご提案をしております。持続可能な厨房運営を一緒に考えてみませんか？



厨房収支改善



充実の
アフターフォロー

課題解決へのご提案

- 高品質なクックチル食材をお届け
- 医療・福祉施設に合わせた献立
- 加工済み嚥下調整食をご用意
- マンパワーに頼らない少人数運営可能
- 厨房運営のコスト削減
- 厨房で必要な帳票類も完備
- 定期訪問などアフターサービスも万全
- 人員確保や欠員時のフォロー体制あり

セミナースケジュール



第1部 13:30～14:20

経営改善にも関わる管理栄養士の存在意義

講師:公益社団法人 島根県栄養士会 会長 名和田 清子 様

2005年、管理栄養士を配置しての多職種協働による栄養ケア・マネジメント体制が介護報酬として評価されるようになりました。このことは、栄養の大切さ、管理栄養士の役割の重要性が介護報酬の中で評価されるようになった結果と言えます。介護報酬が認められたということの意味は何なのか？

ここでは、“持続可能なより良い栄養ケアを目指して！” 経営改善と管理栄養士の存在意義について考えてみたいと思います。



第2部 14:20～15:00

クックチルを活用した省力化厨房運営

今は何とか運営しているが、5年後・10年後の厨房運営を考えてみませんか？

医療・福祉施設に特化した食材メーカーとしてのナリコマエンタープライズが、今後の厨房の赤字も調理師不足も解決する給食運営の在り方をご説明し、ナリコマを導入していただいている病院・高齢者施設の実績をご紹介します。

お申込み方法

右のQRコードor下記の項目をご記入の上「FAX送信」にてお申込みください！

FAX送付先:0859-30-3858



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

【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。また、お預かりした個人情報は、セミナー共催先である島根県栄養士会へ提供いたします。予め同意の上、ご記入下さい。

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。

お問い合わせ先

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ

米子営業所:0859-30-3818

受付担当:080-6135-9766（三浦）