

特別オンラインセミナー!!

参加
無料

病院給食を取り巻く環境 クックチルを導入した経緯と効果

第1部

院外調理(クックチル)を導入し、 労働環境改善&約1億円の削減に成功

赤字であっても1食たりとも途絶えることを許さないのが病院給食です。負のスパイラルからの脱却を目指し、真摯に厨房に向き合った結果、クックチルの導入を決めたF病院(約250床)。その結果、赤字幅を削減し、栄養士が有給休暇を取得できる厨房に生まれ変わりました。

委託から直営という厨房改革にあたり、経営陣への説得から分粥の整理まで、経営者目線を持つ管理栄養士として、自ら厨房を仕切ったのが渡辺氏でした。

クックチルの導入事例と効果、病院給食のトレンドや今後について、赤裸々に語ります。

(一社)上尾中央医科グループ協議会
栄養部 部長 渡辺 正幸氏

管理栄養士、日本臨床栄養代謝学会
(旧日本静脈経腸栄養学会)認定NST専門療法士。
現場と経営の両軸で厨房を語る稀有な存在。
ライフワークは厨房運営!

第2部

クックチル業者が語る クックチルが求められる背景

高齢者食クックチルのパイオニアであるナリコマエンタープライズが、クックチルのメリット・デメリットをご紹介します。

クックチルは持続的な厨房運営を可能にする時代に見合った提供方法です。今年6月から急性期病院向け献立の提供を開始し、ますます需要が高まっている背景などもお伝えします。

(株)ナリコマエンタープライズ
メディカルセールスディレクター
春野 史彰

F病院の厨房に数ヶ月入り込み、現場の意見を重視した改革を支援。その経験を生かし急性期向けクックチルの開発にも携わる。

お申し込み
方法

ウラ面の申込用紙に必要事項をご記入の上FAXいただくか、弊社ホームページからお申し込みいただけます。

<https://www.narikoma-enterprise.com>



お申込み用紙

FAX番号

03-5357-7681

参加希望の日時にチェックマークを入れてください

特別オンラインセミナー

9月29日（水）

第1部 13：00～14：00

第1部 病院厨房改革について

第2部 14：00～15：00

第2部 クックチルについて

10月29日（金）

第1部 13：00～14：00

第1部 病院厨房改革について

第2部 14：00～15：00

第2部 クックチルについて

基本情報をご記入ください

貴法人名	貴施設名
ご住所	
Tel	Fax
Mail	
ご出席者さま名	お役職
ご出席者さま名	お役職

株式
会社

ナリコマ

エンタープライズ

問い合わせ先
近畿営業部 イベント係

Tel 070-2287-7376

Mail kishidayusuke@narikoma.co.jp