

介護報酬の減少…
施設の減収が
続いている…

厨房シフトの
人材確保が
難しい…

安定した品質の
お食事の提供が
難しい…



人材・運営コストの上昇が 施設経営を圧迫していませんか？

特養(70床)の
導入事例

	直営	ナリコマシステム
人件費	21,605,260円	11,776,654円
食材費	21,194,880円	22,982,400円
合計	42,800,140円	34,759,054円

18%
DOWN

年間削減額 8,041,086円

経営者層様向け ~人件費・食材費・機器代 厨房コスト抑制の新しいアプローチ~

無料

直営支援セミナー

①加熱調理



中心温度85℃~90℃以上で、
90秒以上加熱します。

②急速冷却



調理終了後、30分以内に冷却を開始し、90分以
内に中心温度を3℃まで冷却します。

③仕分け



チルドルームにおいて、ホテルパンに仕分けを行
います(保管温度3℃以下)

施設様での作業は「再加熱」と「盛付け」のみ!

④納品



朝・昼・晩・おやつと、それぞれに色分けされた
パッケージに入れてお届けします。

⑤再加熱



大がかりな機材は必要ありません。
湯せんで温めるだけの簡単調理。

⑥盛付け



レシピを参考に
盛付け作業を行います。

ご提供

裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。