

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？

今までのように給食委託業者を変えれば課題解決できる時代は終わりを迎えています。私たちは独自の未来型フードソリューション「ニュークックチル」を活用し、今までと仕組みを変えた運営をすることで、課題を解決へと導くご提案をしています。

経営者層様向け ～厨房コストの抜本的見直し～

無料

朝・夕厨房無人化セミナー

セントラル
キッチン



+ 再加熱
カート



=

ニュークックチル方式(未来型厨房運営)

- ・厨房の人材不足の問題解決
- ・食の満足度向上
- ・厨房経営のコストダウン

必要人数とタイムシフト (80床の場合)

※一例となります。詳細はお問い合わせください。



年間人件費を約**50%**削減

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。