



## ◆オンライン(ZOOM)◆

# 介護の未来セミナーのご案内

## 厨房コスト削減・厨房スタッフ不足解決！ ～少人数・低コストでの食事提供の実現～

- ☑ 調理スタッフが集まらない
- ☑ 厨房収支の赤字が続いている
- ☑ 食事の評判が悪い
- ☑ 委託管理費が高い

現在、550棟以上で実践されてい厨房オペレーションをご紹介。  
20年以上、施設給食と向き合い続け、培った運営ノウハウ。

- ノウハウ1 完全調理済食品「デリパック」でご利用者様の満足度を向上。
- ノウハウ2 少人数・低コストでの食事提供のモデルケースをご紹介
- ノウハウ3 人手不足をテクノロジーの力で構造改革！  
厨房稼働時間「8時～17時」を実現の秘訣をお伝えします。

講師 SOMPOケア(株)ソリューション事業部 渡辺大輔

開催日 **2023年 3/27** (月) 時間 **13:00～14:00**

- ◆13時00分～13時20分  
完全調理済み食品デリパックを用いた  
少人数・低コストの厨房運営
- ◆13時20分～13時45分  
最新の再加熱調理機器等を用いた  
厨房シフト改革
- ◆質疑応答ののち終了



開催  
方法 **オンライン形式**

申込  
方法 下記URLよりお申込みください  
<https://lp.sompocarefoods.com/seminar/230327>



**【セミナー参加者限定特典】**  
施設向け完全調理済食品「デリパック」**無料試食セットプレゼント**