

ご好評につき追加開催決定！

◆オンライン(ZOOM)◆

# 介護の未来セミナーご案内

年間約**500万円削減**！厨房スタッフ不足の解決！  
～少人数・低コスト

- ☑ 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る厨房オペレーションをご紹介します。  
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」でご利用者さまの満足度を向上。

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します

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」を実現させる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 **4/27** 木 時間 **13:00～14:00**

◆13時00分～13時25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50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

オンライン形式(ZOOM)



申込方法 下記 URL もしくは 右二次元コード より  
お申込みください

<https://lp.sompocarefoods.com/seminar/230427>



**【セミナー参加者限定特典】**

**完全調理食品「デリパック」無料試食セットプレゼント**

お問い合わせ

SOMPOケア株式会社 ソリューション事業部 0120-93-6707 (平日9:00～18:00)