

## 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

#### クックチル専門企業が語る 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あり、そのサービスは常に進化し続けています。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チーム

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。



# お申込み用紙

FAX番号

**092-473-1287**

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

	<b>9月29日 (水)</b> 第1部 13:00~14:00 第2部 14:00~15:00	第1部 病院厨房改革について 第2部 クックチルについて
	<b>10月29日 (金)</b> 第1部 13:00~14:00 第2部 14:00~15:00	第1部 病院厨房改革について 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  
九州営業部 イベント係

Tel 080-9308-7602

Mail [nakanotakanori@narikoma.co.jp](mailto:nakanotakanori@narikoma.co.jp)