

報道関係者各位
プレスリリース

2010年7月21日
株式会社ガルフネット
株式会社小樽フィッシャーメンズキッチン

通所サービス・有料老人ホーム経営幹部者様向けセミナー

菌リスクなしの海鮮メニューで集客改善！

人材が安定する処遇のポイントとは！

介護施設経営改善ノウハウセミナー

【概要】

株式会社ガルフネット（本社：東京都江東区亀戸、代表取締役：石川純一 以下ガルフネット）は、チェーンストア企業経営者向けに、市場動向・適用事例など、お客様の経営課題解決にお役立ていただくための専門セミナーを適宜開催しております。今回は、介護施設の安定稼働に役立つノウハウや、スタッフが定着化するためのノウハウについての経営改善ノウハウセミナーを開催いたします。

施設稼働率アップに効果の高い「冷凍寿司」を簡単な品質管理で提供する方法、また、施設従業員の定着率アップに効果の高い「待遇改善」を人時生産性を指標に就業管理する方法を各種事例とともに講演させていただきます。

【セミナー内容】

ガルフネットは、「お客様の経営問題を創造的な技術開発を革新的な価値を協創して解決」をコンセプトに、多数の企業のご支援をしております。これまでも、経営課題に役立つテーマを選定し「労務管理セミナー」「集客ノウハウセミナー」などを開催し、多くのお客様にご好評をいただいております。

この度、これに引続き介護施設経営に役立つトピックスとして「施設稼働率が上がる、またスタッフが定着するノウハウを詰め込んだ経営改善セミナー」を開催する運びとなりました。

「どうしたら、稼働率が安定するのか・・・？」

「イベントなどで寿司を出すことができれば、新規利用者増加に繋がるのだが・・・」

（生鮮水産品の調理は食中毒菌などの衛生管理が難しく、リスクを伴う）

「介護施設スタッフの定着率を上げるにはどうすれば・・・？」

こんな悩みをお持ちの経営者様に向け、今回のセミナーでは

- ・寿司イベントで、見事に稼働率がアップした事例
- ・夏に寿司を出せるノウハウ
- ・生鮮水産品他食材の発注・調達・メニューがカンタンにできるノウハウ



・人材の定着率を上げている施設様の事例
をご紹介します。今回は、株式会社小樽フィッシャーマンズキッチンでご提供している超冷凍
技術を使った「冷凍寿司」のご試食をご用意しております。

日時：2010年8月5日(木) 14:00 16:00

テーマ：新規利用者が増える！スタッフが定着する！経営改善ノウハウセミナー

場所：明治屋クッキングスクール

〒104-0031

東京都中央区京橋 2-2-8 明治屋ビル7F

八重洲ブックセンター裏手、東京メトロ銀座線京橋駅7番出口真上

費用：一般のお客様 10,000円 弊社営業担当による紹介 5,000円

費用には下記の試食が含まれます。

冷凍寿司・・・にぎり寿司、巻き寿司、冷凍ちらしの具など

病理食(糖尿病など)として注目を集めている「糖質制限食」

セミナーに関するお問合せ先：

株式会社ガルフネット マーケティング担当 柳館、菊地

TEL：03-5858-1143 FAX：03-5858-1149

講師プロフィール

講師：石川純一

株式会社ガルフネット 代表取締役

株式会社小樽フィッシャーマンズキッチン 代表取締役

京都高雄病院 理事

流通経済大学 公開セミナー講師

講師：神野 俊和 氏

三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社 チーフコンサルタント

特定社会保険労務士/中小企業診断士

ガルフネットについて

株式会社ガルフネットは、飲食・アパレル・物販等のチェーンストアを営む企業を顧客として、経営課題を解決するコンサルティングと、それを実現するための様々な製品・サービスの提供を行っています。

チェーンストア特化型の経営戦略コンサルティング会社として、この分野での豊富な経験と斬新な発想を元に、常に「コストパフォーマンス」「利益向上に直結する解決策」を念頭に、スペシャリストとして、戦略立案や問題解決の提案を行っています。その提案を実現する手段として、包括的なIT基盤の構築・運営アウトソーシングをはじめとして、各種事務アウトソーシング、物流支援、販促支援に至るまでの幅広いサービスを提供しています。ガルフネットは、チェーンストア企業の企業価値向上に貢献しています。

小樽フィッシャーマンズキッチンについて



株式会社小樽フィッシャーマンズキッチン、瞬間凍結を可能とした独自の超冷凍技術を核とした事業展開を行なっております。

法人のお客様向けに「冷凍寿司」の開発・製造・販売・輸出、その他国産ブランド食材の提供、また企業様の厨房レスを支援するセントラルキッチン機能も提供しております。特に「冷凍寿司」は、解凍後のドリップを防ぐ技術とともに、小樽産の食材を多用して冷凍とは思えない美味しさに好評をいただいております。国内では介護施設やバンケットで多数ご利用実績があります。また海外でも高い評価を得、主に欧米中心に海外輸出を行なっています。

個人のお客様には糖尿病の方向けの病理食「糖質制限食」を開発・製造・販売をしています。「糖質制限食」は、糖尿病治療で有名な京都高雄病院の監修を受け、糖尿病およびその予備軍のお客様に多くの支持を得ています。

株式会社 ガルフネット
本社所在地：東京都江東区亀戸 1-4-2 Daiwa 錦糸町ビル3F
資本金：4億9千9百万円
代表取締役：石川純一
従業員数：約161名（2010年5月）

株式会社ガルフネットについての詳細は次の URL をご参照下さい。

<http://www.gulfnet.co.jp/>

介護施設向け経営改善ノウハウセミナーについての詳細は、下記 URL をご参照下さい。

<http://www.gulfnet.co.jp/seminar/content/sem100805.html>

株式会社小樽フィッシャーマンズキッチンについての詳細は次の URL をご参照下さい。

<http://www.ofk-jp.com/>

リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ガルフネット マーケティング担当

Sales@gulfnet.co.jp

TEL：03-5858-1143 FAX：03-5858-1149

住所：東京都江東区亀戸 1-4-2 Daiwa 錦糸町ビル3F