

厨房の「人」問題、解消！

スタッフ一人で 毎食50人前

提供できる仕組み、ございます。

「厨房の人件費が…」 「せっかく雇ったスタッフが魚をさばけない…」
厨房での仕事に慣れずスタッフがすぐ辞めてしまうなどの人手不足、人件費がかさむ問題に頭を悩まされていないでしょうか？施設の「人手不足と人件費」に着目した私たちのご提案は「調理済み食材+再加熱キャビネット」のコラボ使用です。配膳時間30分前に50人前を一気にあたためておける機器に調理済み食材を事前にセットすることで「スタッフ一人で毎食50人前の食事を準備する」ことが可能に！人手不足と人件費問題に終止符を打ちたい経営者のみなさま！次回の「調理済み食材試食会&再加熱キャビネットのデモンストレーション」にぜひともご招待させていただきたく存じます！厨房の「人」問題を一気に解決する、私どもの仕組みをぜひ体感してみてください！

調理済み食材ご試食 & 再加熱キャビネット デモ会

※先着順〈参加費無料〉

日時：令和4年8月23日（火）

11:00～12:00、15:00～16:00

場所：ホシザキ東海株式会社 本社

愛知県名古屋市中村区名駅5-21-3

定員：1社3名様まで

■お申し込みはFAXで■

下記欄内に必要事項をご記入の上、

FAX：0852-20-2402 までご返信ください！

会社名／施設名	
ご担当者様氏名	
電話番号	
参加ご希望日時 (ご希望の時間帯を○で囲ってください)	8/23(火) 11～12時 15～16時