



厨房運営の問題解決！ ニュークックチルと完全調理品導入セミナー

完全調理品と再加熱キャビネットを取り入れた食事システムのノウハウとともに、おいしさ・品質の良さをお伝えします。

ニュークックチルを採用することによるメリットと共にデメリットの公開。

また、実際に導入したお客様の事例もご紹介します。厨房運営にお悩みのお客様、この機会に是非、ご参加ください。

対象:医療・高齢者施設向け

※同業者の聴講はご遠慮下さい

参加方法:現地開催・WEB開催

会場:福岡市博多区博多駅南3-18-9

092-436-3091

◆参加特典◆

- ①実機を使用した試食会案内
- ②厨房委託相談会
- ③試食サンプル

開催日時

参加無料

第1回

2023年**8月3日** (木)

15:00~16:00

現地開催先着20名

第2回

2023年**8月4日** (木)

15:00~16:00

現地開催先着20名

どの日程も内容は同様です。
ご都合の良いお日にちでご参加ください。

セミナープログラム

終了時刻は前後する可能性があります

第1講 時間:20分

「ニュークックチルは本当に省人化が可能か？」

講師

ホシザキ北九株式会社 販売促進課 大曲夏未

第2講 時間:20分

「厨房改革！完全調理品で人材不足・衛生管理・味のばらつき解決します！」

講師

株式会社庄屋フーズ&ライフ 常務執行役員 日高 立郎

第3講 時間:10分

「完全調理品+再加熱キャビネットを活用した導入事例の紹介」

講師

モルツウエル株式会社 取締役営業本部長 山本 智久