

2018 ニチワ春季キッチン・ソリューション・セミナー

外食・中食産業「生産性向上&HACCPの義務化への対応」セミナー！

拝啓 早春の候、貴社いよいよご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。

お待たせいたしました「ニチワ春季キッチン・ソリューション・セミナー」開催のご案内です。

現代の人手不足は、国内総人口の減少よりも、労働生産人口の減少率が高い事により、激しい人手不足に至っています。そこで現代は、第四次産業革命期と云われ、人の動作に寄り添う自動化機器により、生産性を向上させる必要があります。ICTの活用から、厨房でいうとコンベア式のオープンやフライヤー、オートリフト式の茹で麺機、自動補正機能、自動搬送機のように、元は、工業製品として活躍してきた自動化機器を、中食・外食サービス産業で活用し、生産性を高める必要があります。

この度は、快適な厨房環境を実現し、消費電力を凡そ30%削減する「置換換気空調システム“快潔”」と、重労働であった、物の移動運搬をサポートする「追従運搬ロボット“サウザー”」をご紹介、またリンガーハット社で開発、全店導入された「厨房のNPS（ニュー プロダクション システム）」の全容もご紹介します。

併せて、目前の課題である「HACCPの義務化」への対応についても、備えるべきポイントに触れ説明、後半の調理実演では、省人化で生産性を向上させる、コンベアオープンを中心に自動化機器をラインナップし「新調理システム“混流生産方式”」をご試食と共に解説いたします。

バブル景気を迎えた30年前も人手不足、その時代に「新調理システム」が誕生しました。ニチワも人手不足に向け、生産性向上機器として、国産第一号のスチームコンベクションオープン、ハイパワーのIH調理器を開発し外食中食産業界の人手不足対策に邁進してきました。また、弊社の牙城である大手外食チェーンの特注厨房機器の開発にも、根底には、永年育まれた「新調理システム」の概念が担っており、この度のセミナーで、皆様の人手不足対策のヒントを見出して頂ければ幸甚です。

是非、奮ってのご参加を心よりお待ちしております。

敬具

記

■開催日時：2018年 3月23日(金) 開場13:00 開演13:30～終了17:40頃

■開催場所：ニチワ電機株式会社 東京支店 1F テストキッチン

〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町 10-2 ☎03-5645-8751

■参加費： ¥3,000-

【スケジュール】

13:00～

受付開始

13:30～14:40

☆講義「外食中食産業の省人化と生産性向上！」

講師：西 耕平（一社）新調理システム推進協会 事務局長

ニチワ電機(株) 常務取締役 コンサルティング部 部長

14:45～15:35

☆講演「厨房と建築設備で労働環境を改善し人手不足対策！」

講師：唐澤 直仁 新調理システム推進協会認定 専任講師

ニチワ電機(株) 執行役員 市場開発部長

講師：岡野 秀紀 一級建築士 設備設計一級建築士

ニチワ電機(株) コンサルティング部 建築設計部 部長

15:50～17:30

☆実演「人手不足対策は新調理システムの創意工夫で生産性向上」（御試食ご用意）

講師：栗原 信行 新調理システム推進協会理事

ニチワ電機株式会社 料理セクション チーフマネージャー

17:30～17:40

終了予定

ニチワ電機株式会社 コンサルティング部

「超人手不足対策、求められる調理現場の生産性向上

“新調理システムのご概念”！」

開催日 2018年 3月23日(金)

セミナー参加申込書

年 月 日

(フリガナ) 法人名		
(フリガナ) 出席代表者氏名		部署・役職名
出席者②		部署・役職名
出席者③		部署・役職名
ご住所	〒	
電話番号		
FAX番号	※必ずご記載下さい	

上記事項をご記入の上、FAXをご送付ください

FAX 03-5645-2550

- 締め切り:2018年 3月19日(月)
- 定員 :30名様(先着順)
- 前日、当日のキャンセルには、ご試食準備等の都合上参加費用が発生しますので、ご容赦の程お願い致します
- 申し込み終了後、当会場地図をFAX致しますので、FAX番号は必ずご記載下さい

<お問い合わせ先>

ニチワ電機株式会社 東京支店 (HP)

TEL 03-5645-8751

FAX 03-5645-2550



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社