

ニチワ医療福祉「生産性向上&HACCP 義務化」ソリューションセミナー

～真空調理法、自然酵素活用、低温調理法、ジュレ、ピューレ、プディング etc.～

「次世代への経営改善！人手不足に備える、これからの厨房システム」

拝啓 陽春の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

お待たせいたしました、「ニチワ医療福祉「生産性向上&HACCP 義務化」ソリューションセミナー」を開催致します。

前段では、コンサルティング部長の西耕平より、栄養部門経営改善として、厨房改修、セントラルキッチン化、新築時の基本計画時のポイントとなる、HACCP導入の為に12手順に沿って「HACCPの義務化」への対応と、「省力化、生産性向上へ投資のポイント」について、明確に解説致します。

特に、未だに3K（キツイ・キタイ・キケン）とされる外食産業業界では、労働環境の改善は必須課題です。この度のセミナーでは、合理的な建築設計をはじめ、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「自動走行サービスワゴン“サウザー”」をご紹介します。

その後の調理実演は、料理セクション医療福祉料理長の堀之内清貴が担当致します。辻学園の元講師で、俳優の川津祐介氏の経営する「ビストロララの巣」の店長兼料理長を16年間務め上げた、美味しさには定評のある料理人です。その堀之内が、我が国の食の最大のテーマである、現代の病院食のあり方から高齢者の介護食に焦点をあて、新調理システムを活用した、柔らかく、品質高く、美味しい調理技法をご紹介します。

また、究極の人手不足や食材費高騰の影響により、経営改善を目指した新しい調理システム構築の流れを受け、導入が進む「新調理システム」「ニュークックチル・システム」についても、ご試食と共に解説致します。

病院食、介護食といった医療福祉の調理システムを実践的に、ソフトからハードまでを構築する内容です。是非新調理システムの本流に触れて頂き、皆様の法人での新しい食事サービスにお役立て頂きたく、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5月18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 名古屋支店 1F テストキッチン

〒465-0054 名古屋市名東区高針台1-701 ☎052-701-9851

■参加費： ￥3,000-

□スケジュール

13:00～

受付開始

13:30～14:40 ☆講義「次世代への経営改善！人手不足に備える、これからの厨房システム」

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

14:45～15:15 ☆講演「置換換気空調システムでコストを抑え労働環境を改善し人手不足対策！」

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

15:25～17:30 ☆実演「現代の病院食&CareFood・新調理システム実演セミナー」（御試食ご用意）

講師：堀之内清貴 新調理システム推進協会専任講師 / 辻学園元講師

ニチワ電機(株) 料理セクション チーフマネージャー

2018ニチワ医療福祉&Care Food ソリューションセミナー
「経営改善！人手不足に備える、これからの厨房システム！」

開催日 2018年5月18日(金)

セミナー参加申込書

2018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
お名前①		部署・役職名
お名前②		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 052-701-9850

- 締め切り:2018年5月14日(月)
- 定員 :25名様(先着順) ※医療福祉法人様ご優先とさせていただきます
- 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 名古屋支店

TEL 052-701-9851

FAX 052-701-9850



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