

人手不足のなか、作りたい料理を、合理的に美味しく提供するには、ニチワのセミナーです！

2017超人手不足解消&生産性向上セミナーご案内

「人手不足解消調理法」で省人化し生産性向上！！
新調理システム概念で混流生産方式の実現！！

省エネ厨房施設運営の最新ノウハウと、合理的で衛生的な調理実演レポート！！

コスト管理に貢献！

FLコスト(人件費・食材費)・エネルギーのコストのロスを極限まで削減し、経営に大きく貢献します！

時間を有効活用！

蒸す、茹でる、煮る・・・調理をスチコンにてTT管理すると、加熱調理の30%に及ぶ時間短縮が可能になります！

ジャストインタイム！

コンベヤーオープンでT・T管理し、厨房JITを実現。「必要なものを、必要なときに、必要なだけ」供給し、「ムダ、ムラ、ムリ」をなくす。

日時

6月30日(金)

14:00～16:00

※開場は13:30です

会場

ニチワ電機株式会社 仙台営業所 テストキッチン

仙台市青葉区通町2-17-5 ※裏面地図をご参照下さい(駐車場はございません)

内容

最新厨房機器を活用した、新調理システム実演と試食会

講師

ニチワ電機株式会社 コンサルティング部 料理セクション

定員

15名様(先着順)

※定員になり次第、締切とさせていただきます

締切

開催日の3日前

参加費

無料

申込方法

裏面のお申込用紙にご記入の上、FAXでお申込下さい

使用機器

小型コンベヤーオープン、スチコン、ホットテンプ、IH調理器、他。

小型コンベヤーオープン NECOシリーズ

厨房の労働環境改善！生産性向上！
無塵で食材へのストレス無し！



スチームコンベクションオープン ASCOシリーズ

ローコストでコンパクト！
調理時間自動補正機能搭載！！



セミナー参加お申込用紙

ニチワの調理レシピの数は国内No.1！です。それは国産第一号のスチコンを開発した歴史にはじまり、20年を超える新調理システムのコンサルティング実績に育まれました。元調理師学校の講師も在籍する料理セクションには調理師4名、管理栄養士室には8名の管理栄養士を社員として抱える、コンサルティング部の人材の層の厚さにも裏打ちされていますので、是非に、お役立てください！

お申込みはFAXで！ ⇒ FAX:022-717-3192		切り取らずそのまま FAXして下さい	
御申込日	2017 年 月 日		
セミナー開催日	6/30(金) 14時		
貴社名		TEL	
		FAX	
ご住所	〒	E-mail	
参加人数	フリガナ	部署名	役職
	氏名		
名	フリガナ	部署名	役職
	氏名		
	フリガナ	部署名	役職
	氏名		

※必要事項をご記入の上、各開催日の3日前までにお申し込みください。



電気厨房機器の専門メーカー
ニチワ電機株式会社

仙台営業所
〒981-0915 仙台市青葉区通町2-17-5
シャレード北仙台1F
※セミナーに関するお問い合わせ
Tel:022-717-3191(担当 早坂)
E-Mail:y-hayasaka@nichiwadenki.co.jp

