

2017 ニチワ秋季キッチン・ソリューション・セミナー

「**外食・中食サービス産業「生産性向上」セミナー！** **「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”の概念！」**」

拝啓 爽秋の候、貴社ますますご清祥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。

さて、「ニチワ秋季キッチン・ソリューション・セミナー」開催のご案内を申し上げます。

現代の、外食・中食サービス産業界の人手不足はこれから益々厳しくなり、2030年には、労働生産人口が現在より400万人減少し6100万人になる推計です。

2000年の労働人口6700万人から見ると、四国と岡山県の人口が消滅した事になります。企業としては、人材確保には一刻の猶予もありません。

特に、未だに3K（キツイ・キタナイ・キケン）とされる外食産業界では、労働環境の改善は緊急課題です。この度のセミナーでは、合理的な店舗厨房設計をはじめ、快適な労働環境を実現し、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 サービスワゴン搭載タイプ」をご紹介します。

後の調理実演では、人手不足対策に大きく貢献する自動化厨房機器をラインナップし、新調理システムの概念を応用し、生産性の高い厨房システムを構築する仕組み創りについて詳しく解説致します。

ニチワ電機株式会社は（一社）新調理システム推進協会と共に歩んできた新調理システムのパイオニアです。29年前に国産スチコン第一号機を開発する中、ニチワの牙城である多くの大手外食企業様の、専用厨房機器を多数開発しており、そこでは「新調理システムの概念」が大きく担っております。

これからの超人手不足時代では、今まさにソフトとハードをつなぐ、「新調理システムの概念」が求められております。是非、本セミナーに、皆さまの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：2017年 10月 20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 大阪支店 2F テストキッチン

〒532-0025 大阪市淀川区新北野 1-14-2 ☎06-6838-5001 ■参加費： ¥3,000-

【スケジュール】

13:00～

受付開始

13:30～14:45

☆講義「超人手不足対策、生産性向上への投資の見極めかた！」

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

14:50～15:20

☆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：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

15:30～17:30

☆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頃 ☆質疑応答、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

“新調理システムの概念”！」

開催日 2017年 10月 20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 06-6838-5000

- 締め切り:2017年 10月 17日(火)
 - 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**
- ※FAX 送付後、3日以内に返信のFAXがない場合、お手数をお掛けしますが、一度お電話にてお問い合わせ頂きます様宜しくお願い申し上げます。

<お問い合わせ先>

ニチワ電機株式会社 大阪支店

TEL 06-6838-5001

FAX 06-6838-5000



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

■ 西 耕平 : 常務取締役 コンサルティング部 部長



ニチワ電機(株) 常務取締役 コンサルティング部長
(一社)新調理システム推進協会事務局長。
特定非営利活動法人ロボットビジネス支援機構 理事
2016年農林水産省主催 外食中食サービス産業生産性向上、おもてなし満足度向上へのセミナーを全国主要都市6カ所で企画運営し自らも講師を務める。同時に、同省補助事業で大手外食チェーンと自動搬送機器の開発試行事業をおこなう。
新調理システムの概念をベースに、品質・生産性向上に寄与する調理システムから、新しい自動化機器の開発をおこなうコンサルティングサービスを展開。
協会運営、本業の厨房コンサルティング共に、生産性向上と、新調理システムとリテールHACCP推進に明け暮れる。

<著書>外食用語辞典・フードビジネス実用辞典(日経BP)
新調理システムとリテールHACCP完全解説(鶏卵肉情報誌) 他多数

■ 岡野秀紀 : コンサルティング部 建築設計部 部長



東海大学 工学部建築学科卒、2013年 入社。
オフィスビル、医療福祉施設、物流センター、食品工場、外食チェーン店舗など多岐にわたり数多くの設計実績をもつ。
近年は、業務用厨房の置換換気空調システムの開発及び設計を手掛ける。実績としてセントラルキッチン高森台
(HACCP認証取得)、東京医科歯科大学病院主厨房、メロポリタン仙台、九州産業大学中央会館学生食堂他多数。

<要職> 一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター テクニカルアドバイザー
「業務用電化厨房換気設計基準検討WG」委員及び事務局
<資格> 一級建築士、設備設計一級建築士
<受賞> 快適厨房コンテスト2008最優秀賞 『人形町今半白河センター』
快適厨房コンテスト2010最優秀賞グランプリ 『富岡食肉センターMITAセントラルキッチン』

■ 栗原信行 : 料理セクション チーフマネージャー



豊富な現場での調理経験を生かし、総料理長として、調理トレーニング、メニュー開発、キッチンシステム及びフードサービスなどのコンサルティング活動を担当。様々な食文化や求められる食環境に対応し、正しい新調理システムの構築やHACCPの普及に尽力。

<経歴>株式会社レストラン水乃江入社 調理担当
斑尾高原開発株式会社グループ レストラン佐島入社 副料理長
斑尾高原開発斑尾高原ホテル勤務 レストラン店長
<要職>新調理システム推進協会 理事、全日本厨師協会 東京地方本部城南地区本部 大田支部副幹事長
<資格>新調理システム推進協会認定 専任講師、HACCP専門講師 (HACCP連絡協議会/第441号)
日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー
<著書>ニューメディア(日本食料新聞社)、続・新調理システム管理者養成テキスト実践編(日経BP)

■ 小野 修 : 料理セクション マネージャー



豊富な現場での調理経験を生かし、大阪支店料理長として、調理トレーニング、メニュー開発、キッチンシステム及びフードサービスなどのコンサルティング活動を担当。様々な食文化や求められる食環境に対応し、正しい新調理システムの構築やHACCPの普及に尽力。

<経歴>株式会社姫路キャッスルホテル入社 調理担当
M I D観光株式会社グループ 守ロプリンスホテル入社 調理担当
松下電器産業迎賓館ツイン2 1勤務 スーシェフ
和歌山マリーナシティ勤務 飲食統括シェフ
浦和ロイヤルパインズホテル勤務 宴会シェフ
<要職>日本エスコフィエ協会 ディシプル会員