

# 2017 ニチワ秋季キッチン・ソリューション・セミナー

## 外食・中食産業「生産性向上」「HACCPの義務化への対応」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 初秋の候、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。

さて、「ニチワ夏季 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、人手不足は今後深刻化を増すばかりで、2030年には、労働生産人口が400万人減少し、6100万人になる推計で、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・キタイ・キケン）とされる外食中食産業界では、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「追従運搬ロボット“サウザー”」をご紹介します。

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ます。また、後半の調理実演では、省人化で生産性を向上させる自動化機器をラインナップし「新調理システムの概念で、実現した“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「新調理システムの概念」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ブンや、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」が担っております。

この度の、ニチワソリューションセミナーで、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：2017年 10月27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「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
- 14:45～15:35 ☆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 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

“新調理システムの世界”！」

開催日 2017年 10月27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:2017年 10月20日(金)
- 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

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**

HP