

先着3社限定で、無料セミナーを実施致します！！

先着  
3社

再加熱調理機を利用した厨房改革で、働きやすい厨房に大幅改善！

# 厨房省力化セミナー

再加熱調理機 + 真空調理済食材「楽盛」を組み合わせた新調理システム

献立作成の  
負担ゼロ

管理栄養士が365日の朝・昼・夕の  
献立をご提供します。

厨房スタッフの  
負担軽減

完全調理済みで冷蔵商品なので  
誰でも楽に盛付が出来ます。

働きやすい  
時間配分

前日に盛り付けて、朝は自動で再加熱！  
早朝勤務の必要がなく、働きやすい勤務時間に。

ニチワ電機社

“リヒートウォーマー  
キャビネット”  
(自動再加熱調理機)のご紹介

実演あり

「人手不足」や「最低賃金の高騰」、2020年までの「HACCP義務化への対応」による「給食委託費の値上げ」「食事の赤字運営」などの問題に直面されておられないでしょうか？

ご高齢者にとってお食事は、日々の楽しみや生きがいにもつながる大切なもの。クオリティを落とさず提供し続けるために、**今までと仕組みを変えた運営**をすることで近い将来起こる問題（介護報酬の改定や最低賃金の高騰）に対抗できる「策」を、ご提案します。是非、ご参加いただき今後の食事運営のヒントになれば幸いです。

☆個別相談会も開催☆

介護施設厨房のお悩みをお気軽にご相談下さい。

日 時

2019年 **8月20日** (火) **14:00~16:00**

会 場

モルツウェル株式会社 島根県松江市黒田町 454-3 ※駐車場あり

参 加 費

**無 料**

**定 員**

1社3名様まで ※先着3社まで

お問合せ先

モルツウェル株式会社 島根県松江市黒田町 454-3 TEL:(0852)20-2400

申 込 方 法

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込みください。

受付時に確認の為、お名刺を頂戴しています。

《FAX 返信先：0852-20-2402》

施設名		担当者様	
住所		参加人数	人
TEL	- -	FAX	- -

施設運営に真剣な施設運営者の皆様のご参加をお待ちしております。