

<病院・福祉施設向け>

新調理法を活用した 調理現場の問題解決セミナー

好評につき！
東京開催

日時 2017年 1月18日 (水) 13:30～17:00 (受付13:00～)

会場 福島工業株式会社 東京ショールーム F'S DESIGN COURT

* 病院や介護施設などの福祉施設向け *

食材の発注から調理法・レシピ・献立メニュー例・真空調理などについて、給食管理システムと機器を使用し、実演と試食を交えてご説明致します。

「病院・福祉施設の調理現場が抱える問題について」

講師：クックメイト株式会社 吉井 順昭 代表取締役

病院・福祉施設にとって、生産性の向上によるコスト削減は経営安定化のためには不可欠です。また、誰がやっても一定以上の品質の食事を安定的に作る事が求められています。今回のセミナーでは、コストの問題や調理現場の問題、給食管理システムの活用方法、真空調理のポイントなどについて解説致します。

「介護食の新調理法『凍結含浸調理』について」

講師：株式会社TOSEI 栢原 早希 凍結含浸認定講師

真空包装機は持っているけど、使い方がよく分からないという方…真空包装機の使用方法、今話題の介護食の新調理法「凍結含浸法」について試食を交えて解説致します。



対象 病院・福祉施設の施設長または勤務の管理栄養士、栄養士、調理師等

定員 30名 (定員になり次第、締め切らせて頂きます)

参加費 無料



FAX送付先 03-5545-8051

『調理現場の問題解決セミナー』参加申込書

* 下記アンケートにお答え下さい。(当てはまるものに○をつけて下さい)

● 給食管理システムはお使いですか？

はい(メーカー名) いいえ(検討中 興味あり 今は必要なし)

● 真空包装機はお使いですか？

はい(メーカー名) いいえ(検討中 興味あり 今は必要なし)

● プラストチャー(急速冷却機)はお使いですか？

はい(メーカー名) いいえ(検討中 興味あり 今は必要なし)

● 本セミナーに期待することをご記入下さい。

() 例：給食管理システムの実演



法人・団体名		
ご住所		
TEL/FAX	/	
ご参加者 ※2名様まで	ご芳名	お役職

● 必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

● セミナーは全て登録制となっております。会場の都合により定員になり次第締め切らせて頂きますので、お早めにお申し込み下さい。

※ お預かりしましたお客様の個人情報、各種イベントや製品のご案内にご利用させて頂き、他の目的には使用致しません。

会場案内図

福島工業株式会社
東京ショールーム F'S DESIGN COURT

〒111-0052
東京都台東区柳橋2-17-4
TEL 03-5835-2182

電車をご利用の場合

JR 浅草橋駅 東口より徒歩約5分
都営浅草線 浅草橋駅 A6出口より徒歩約3分



販売店

<お問合せ先>

株式会社タス 東京オフィス

〒107-0052

東京都港区赤坂4丁目1番33号

赤坂中西ビル7階

TEL 03-5545-8050

FAX 03-5545-8051

http://www.kk-tas.co.jp/