

施設経営者の皆様へ：給食経営が●元気●になるセミナーのお誘い

人手不足解消と新調理システム紹介

主催/南みやぎ保健企画セントラルキッチン 協賛/タニコー(株) スリーライン(株) (株)サトー商会 (株)小山商会

日時 平成27年 **3月13日(金)** 14:30~17:00

会場 **タニコー福島小高工場** (駐車場あり)

●南相馬市小高区福岡字白山311 TEL:0244-44-616

※注意：第二工場も浪江方向にあります。そちらではありません。

定員 **先着20名様限り**

受講料 **1人 1,000円**



この悩みの答えが分かるセミナーです

- ☛ 厨房スタッフ不足で作業が困難。
- ☛ 省スペースで少ない人数でできるシステムを知りたい。
- ☛ 高齢者食の品質を向上させたい。
- ☛ 新調理システムを知りたい。
- ☛ 厨房の衛生レベルを上げたい。

プログラム

開会 14:30~ 終了17:00

第一部 『新調理とこれからの食サービスの考え方』

講師 右田俊幸氏 (NPO法人日本フードコーディネーター協会副会長)

第二部 『調理済み食材活用で給食経営改善』

講師 吉田雄次氏 (日本医療福祉セントラルキッチン協会代表理事)

第三部 『新調理実演と試食会』

講師 大津博信氏 タニコー株式会社シェフ

質疑 & 懇談



○南相馬インターより6号線に向かってください。インターから30分程度です。6号線まではいくつか曲がり角があります。

○浪江インターより6号線に向かい知命寺を左折し仙台方向へ向ってください。浪江インターから22分程度です。

FAX. 022-766-4888

メール

katsu-i@tsubasa-ph.co.jp

参加の申込は

今すぐ

FAXまたはメールで！『24時間受付中』

参加施設名	参加者名
ご住所	電話 FAX
メールアドレス：	問合せ事項：

【お問い合わせ】 (有)みやぎ保健企画セントラルキッチン TEL.022-766-4832 【担当:伊藤 勝彦】
〒981-0134宮城県宮城郡利府町しらかし台6丁目3-6