

既存施設様必見！これからの厨房運営を考える

# 厨房面積はそのまま！ 調理場の混乱も対策！

無料

会場もしくは  
WEB配信

～諦めないで！今の厨房でも導入出来る！新調理システム～

給食現場においては慢性的な人手不足により、これまで以上に人手の確保が難しくなっている現状があります。弊社が行った独自アンケートによると、病院・老健施設では特に**早朝勤務帯の人手不足が50%**を占めており、早急な対策が求められています。

人手不足解消で開発された新調理システムでは厨房面積や設備投資・調理スタッフの混乱など、様々な課題があり、沖縄県内ではなかなか導入が難しい現状がありました。

しかし沖縄県内の人手不足問題を解消すべく、私たちホシザキでは**各施設に合わせたハイブリッド型 新調理システムをご提案致します**。働きやすく、より質の高い給食サービスを提供するために環境改善してみませんか？セミナーには是非ご参加ください。

当日はニュークックチル方式で調理した試食をご用意しております。



## 再加熱キャビネットを活用した ハイブリッド型 厨房改善セミナー

### 1UP 働きやすい環境

**早朝出勤の回避を目指す**（例：4時出勤→6時出勤へ）

時間のかかる盛付け作業など事前に済ませることで、早朝出勤の緩和や早朝出勤ゼロにも貢献します。



### 2UP 人材の定着化

**環境改善で働き手の確保**

急な欠勤などによる勤務変更への負担、不規則な勤務体制を改善する事で長期安定的な人材確保が実現。更に人材育成にもつながります。



### 3UP 生産性向上

**安全でより効率的な調理方法への転換**

各施設に合わせたハイブリッド型 新調理システムを確立することで、1日の業務を効率化することができます



# 再加熱キャビネットを活用した ハイブリッド型 厨房改善セミナー

## セミナー詳細

### 会場もしくはWEB

①午前の部 10:00～11:00

②午後の部 14:00～15:00

会場：定員12名

※1組2名様まで

※八重山・宮古の日程はWEB配信  
はございません。ご了承ください

#### ■那覇会場

ホシザキ沖縄株式会社 テストキッチン

住所：那覇市泊3-3-13

#### ■石垣会場

石垣市健康福祉センター(調理場自習室)

住所：石垣市登野城1357-1

#### ■宮古会場

宮古島市未来創造センター(調理室)

住所：宮古島市平良字東仲宗根807番地

## お申込みは下記まで

那覇

6月6日(火)



WEB <https://forms.office.com/r/AjS1JtuDu8>

八重山

6月15日(木)



WEB <https://forms.office.com/r/NZja1YNnHN>

宮古

6月22日(木)



WEB <https://forms.office.com/r/NZja1YNnHN>

那覇

6月28日(水)



WEB <https://forms.office.com/r/nqqHaeCzxu>

上記URLにアクセスいただき、必要事項をご入力の上、送信ください。

WEB参加へお申込みの方には前日までに参加URLをメールにてお送り致します。

※スマートフォンからご参加される方は事前にアプリのダウンロードをお願い致します。

※Zoomご利用時には別途通信料が発生致します。お客様ご負担となりますのであらかじめご了承ください。

セミナーに関する  
お問合せはこちら

ホシザキ沖縄株式会社  
販売促進課 又吉

TEL 098-865-3003 FAX 098-869-9815

E-mail [press-okinawa@hoshizaki.co.jp](mailto:press-okinawa@hoshizaki.co.jp)