



経営・厨房担当者様必見
厨房がもっと良くなるヒントがここに

厨房面積はそのまま 調理場の混乱も対策

諦めないで! 今の厨房でも導入できる新調理システム

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。

私たちホシザキ沖縄では、沖縄県内の人手不足問題を解消すべく、**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しております**ので、ぜひ下記のセミナーでご体感ください。

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?

当日は完調品を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。

1台3役! 再加熱キャビネット

チルド
保存

再加熱

保温



再加熱キャビネットと完調品を活用した

早朝出勤緩和 ご提案セミナー

2024 4/10(水) 10:00~
4/11(木) 13:00~

会場 本社テストキッチン

参加料 無料 ※1組2名様まで

各定員
12名

セミナー内容

- 給食施設の抱える課題
- 将来に向けた安定的な給食運営
- 既存厨房で実現する手法
 - ・調理法(自前・完調品)
 - ・食器
 - ・作業スケジュール
- 導入事例紹介

60分

Check 1

働きやすい環境

早朝出勤の回避を目指す

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。

Check 2

人材の定着化

環境改善で働き手の確保

急な欠勤による勤務変更の負担や不規則な勤務体制を改善することで、安定的な人材確保を実現。

Check 3

生産性の向上

効率的な調理方法へ転換

各施設に合わせたハイブリッド型新調理システムの確立で、1日の業務をより効率化できます。



再加熱キャビネットと完調品を活用した

スマートフォンからのお申し込みはコチラ

早朝出勤緩和 ご提案セミナー



2024
4/10 水 ※1組2名様まで

午前の部 10:00～11:00

午後の部 13:00～14:00

各定員
12名

2024
4/11 木 ※1組2名様まで

午前の部 10:00～11:00

午後の部 13:00～14:00

各定員
12名

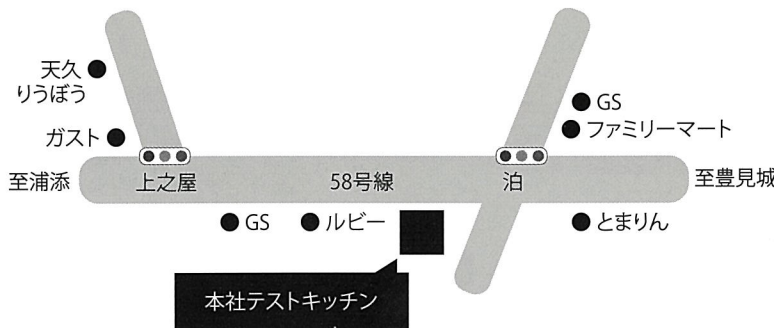
会場 本社テストキッチン

住所 那覇市泊3丁目3番13号

電話 098-861-1240

駐車場 ビル裏に立体駐車場あり

※満車の際は臨時駐車場での対応をさせていただきます



申込方法

WEB

<https://forms.office.com/r/TtPp0jAbaq>

上記URLにアクセスし必要事項をご入力の上、送信ください (スマートフォンの方は右上のQRコードから)

FAX

098-869-9815 下記の欄をご記入の上、FAXにて送付ください

| | | | | |
|-----------|---------------|---------------|---------------|----------------------------|
| 希望日時 | 4/10 (水) 午前の部 | 4/10 (水) 午後の部 | 4/11 (木) 午前の部 | 4/11 (木) 午後の部 |
| フリガナ | | | フリガナ | |
| 事業所名 | | | ご担当者名 | |
| ご住所 (事業所) | 〒 - | | 部署名 | |
| 電話番号 | () - | | FAX番号 | () - |
| メールアドレス | | | 参加人数 車の台数 | 参加1名/車1台 参加2名/車1台 参加2名/車2台 |

セミナーの
お問合せは



ホシザキ沖縄株式会社

販売促進課 担当：又吉 (またよし)

TEL 098-865-3003

FAX 098-869-9815

E-mail press-okinawa@hoshizaki.co.jp