



# ニュークックチル セミナーの ご案内



完全調理済み食品(クックチル)を使用したニュークックチルシステムについて、ホシザキ再加熱調理機器(再加熱キャビネット)を使用したシステムの流れや機械の特徴についてセミナーを実施致します。

現地で開催しますので、ご試食も兼ねてお気軽にご参加ください



**開催日時**

2022年 **9月6日 (火)**

**現地開催**

**11:00~12:30**

**参加費無料**

**先着12名**

【会場】佐賀市若宮3-1-27

**プログラム 11:00~12:30**

終了時刻は前後する可能性があります

11:00~11:35

再加熱キャビネットを使用した厨房省人化運営のご紹介

株式会社 ナリコマ エンタープライズ

11:35~12:05

再加熱キャビネットについて

**ホシザキ北九株式会社**

12:05~12:15

再加熱キャビネットでの加熱の様子・試食

**ホシザキ北九株式会社**

12:15~12:30

質疑応答

セミナーに関する  
お問い合わせ

ホシザキ北九株式会社 (松田)

TEL

0957-26-8010

# ニュークックチルセミナー

開催日時

2022年**9月6日（火）**

申し込み期限  
8月31日

参加費無料

**11：00～12：30**

下記のいずれかでお申込みください

QRコード



QRコードを読み取り

必要事項を記入し、送信してください

※感染症対策のため、  
**1施設二名まで**とさせていただきます。

E-mail

**kitakyu-480@hoshizaki.co.jp**

お名前、御社名、部署名・役職、ご住所

お電話番号、メールアドレス、事前アンケート内容をメールにてお送りください。

FAX

**0957-26-8366**

下記の申し込み欄にご記入の上、FAX番号までお送りください。

## 申し込み記入欄

下記にご記入いただき、上記メールかFAXでお送りください

社名・施設名

お名前

部署名・役職

ご住所

〒

TEL

メールアドレス

FAX

## 【事前アンケート】

1,一食当たりの提供数を教えてください 常食( )食 特別食 ( )食

2,給食業務を外部委託されていますか はい(会社名: ) いいえ

3,完全調理済み食品を検討されたことはありますか はい(会社名: ) いいえ

4,クックチル・ニュークックチルについて導入を検討されていますか はい いいえ

5,1日の厨房の人員配置を教えてください 早出( )名 日勤( )名 遅出( )名

6,使用機器についてメーカー教えてください スチコン( )ブラストチラー( )