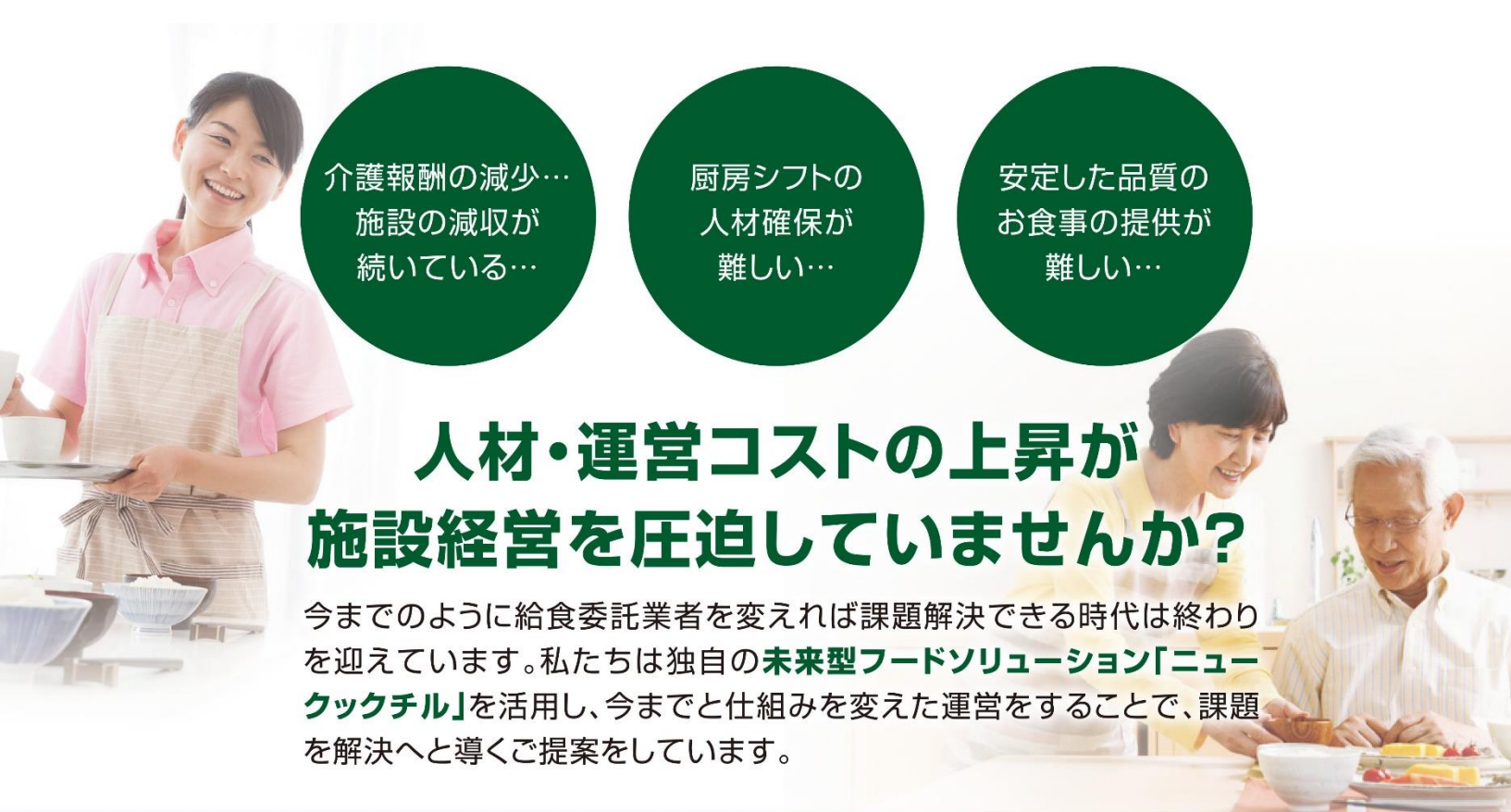




介護報酬の減少…
施設の減収が
続いている…

厨房シフトの
人材確保が
難しい…

安定した品質の
お食事の提供が
難しい…

人材・運営コストの上昇が 施設経営を圧迫していませんか？

今までのように給食委託業者を変えれば課題解決できる時代は終わりを迎えています。私たちは独自の**未来型フードソリューション「ニュークックチル」**を活用し、今までと仕組みを変えた運営をすることで、課題を解決へと導くご提案をしています。

無料

新型再加熱カートによる 厨房省人化セミナー

セントラル
キッチン



+

再加熱
カート



=

ニュークックチル方式(未来型厨房運営)

- ・厨房の人材不足の問題解決
- ・食の満足度向上
- ・厨房経営のコストダウン

必要人数とタイムシフト (80床の場合)

※一例となります。詳細はお問い合わせください。

従来型厨房

必要人数 6人
シフト 36時間/日



未来型厨房

必要人数 4人
シフト 18時間/日



年間人件費を約**50%**削減

裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。

新型再加熱カートによる 厨房省人化セミナー

参加無料

ご試食体験
もできます!

お申込みFAX

FAX:092-473-1287

お申込み会場 ※○を付けてください

宮崎会場	4月16日(火)		(宮崎市) ホシザキ南九(株) 宮崎営業所 宮崎市霧島5-60-1
宮崎会場	4月17日(水)		(宮崎市) 同上

基本情報をご記入ください

貴法人名

貴施設名

ご住所

ご連絡先/TEL

FAX

メールアドレス

@

ご担当者様お名前

(お役職

)

ご担当者様お名前

(お役職

)

ご担当者様お名前

(お役職

)

ご担当者様お名前

(お役職

)



■普通食



■ソフト食



■ミキサー食



■ゼリー食

上記申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。



お問合せ 福岡営業所 0800-805-7353 受付担当:吉武(080-6205-8305)

お預かりした個人情報は、セミナーに関するご連絡、当社サービスのご案内、メールマガジンの送付・発信等に利用します。
個人情報の取り扱いに関するお問合せは弊社担当者までご連絡ください。