

給食事業所(現場/運営)様向け

2/15

関東食品
主催展示
商談会

人手不足 お悩み解決セミナー

加熱・攪拌・冷却までできる最新式ケトルをご紹介します



冷却だけではありません加熱もできる
ブラストチラーです



ピューレだけではありません
刻みも少量も処理できます



robot coupe

講師

株式会社エフエムアイ
コンサルティング室

管理栄養士
毛利 伸子

現場経験豊富で
老健向けに現場目線からの
アドバイス等、
この分野のスペシャリスト



テーマ

* 現場の問題点

- ・人手不足
- ・長時間労働
- ・厨房環境改善
- ・衛生面の改善

上記をメスケトル、イリノックスマルチフレッシュ、ブリスサーで現場の問題点をどのように改善できるか？実演をまじえながら解説していきます。

付きっきりの作業が無くなり、作業効率UP、労働時間軽減等、人手不足を解決する内容をご提案いたします。

■日時 /会場 2023年2月15日(水) ビエント高崎 ビックキューブ

第1回 12:30~13:30 メスケトルを使用した実演

第2回 14:30~15:30 イリノックスマルチフレッシュを使用した実演

第3回 16:00~17:00 メスケトルを使用した実演

お申込書※下記項目をご記入の上、FAXにてお申込みください。

関東食品(株)総合展示商談会 人手不足お悩み解決セミナー

FAX. 027-353-1117 (高崎本社)

貴社名・店名		申込者氏名	
同行者氏名		お申し込み (希望回に○をご記入ください)	第1回 ・ 第2回 ・ 第3回
ご住所		TEL. ()	-

※個人情報の取り扱いについて
ご記入いただきましたお客様の個人情報につきましては、お客様とご連絡のために利用させていただくほか、参加登録など展示商談会の運営上必要な範囲でのみ利用させていただきます