

「HACCP概念に対応した、最新電化ニュークックチル」

体験セミナー開催！！

現実的に現場に落とし込めるニュークックチルを是非ご体験下さい！！

低コスト (運営コストの削減)



高付加価値 (給食から料理へ)

低(運営コストの削減)とは

- 前日に再加熱専用食材と現地での米飯、味噌汁をトレーメーカー食札を設置した場合、朝食の提供を「無人化」できます。勿論、昼食・夕食も前倒し作業が可能のため、面倒な1日の食札管理が日中に完了します。
- 事前の盛付で早出勤が無くなるので、シフト構成及びシフト運営がとても楽になり、厨房人件費の削減が期待できます。再加熱機器はタイマー制御により、冷蔵→再加熱→温温蔵と自動で切り替わり運転します。

高(付加価値)とは

- 再加熱システムによりいつでも「できたて・アツアツ」の美味しい料理の提供が可能になります。
- 冷たい状況での盛付が可能ですので、歩留まりも良くなり、衛生管理の向上やコスト削減につながります。
- 今までは難しかったご飯・汁物・麺類・なども再加熱でき、毎日美味しくワクワクしていただく料理を献立に組み込めます。

セミナー概要

「最新のHACCP対応の電気再加熱機器ご紹介」～

ニチワ電機 (株) 札幌営業所 藤川 知也

「ニュークックチル対応チルフリーズ完調品導入実例のご紹介」～

(株) らくらダイニング 中谷 史明氏
高山 祐介氏


「AQUAの先進クリーン技術

最新の高濃度オゾン水でピンポイントの除菌と消臭を実現」～

アクア (株) 竹見 俊輝氏

「ニュークックチル体験試食と質疑応答等」

日時：令和4年 1月26日(水) 14:00～15:30 (受付開始 13:40)

場所：  エレナード・ザ・キッチン
THE KITCHEN (住所：札幌市中央区大通東1丁目2番地
北海道電力本店社屋内)
エレナード・ザ・キッチン

会場定員：15名

参加費：無料

※ご試食準備のため事前予約をお願いします。



▲詳しくはこちらへ

主催



電気厨房機器の専門メーカー
ニチワ電機株式会社

共催

北海道電力株式会社

(北海道電力は北海道栄養士会様の賛助会員です。)