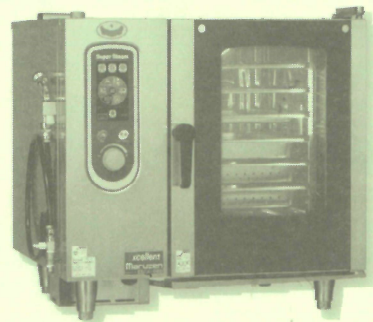


新調理システム導入と活用の方法



「より高効率な生産、より高い品質、より確かな衛生管理」
求められる3つの課題を解決する新調理システムのご提案

ヘルシー志向、メニューの美味しさ・豊富さなど、消費者の食に対する要望は年々多様化しています。その一方で、食を提供する側では、人手不足をはじめ食中毒問題や作業の効率化、コスト削減など、さまざまな問題を抱えています。

それらの問題を解決するのがクックチルや真空調理といった「新調理システム」。当講習会では、導入現場に基づいた調理例を中心に、正しい知識の習得や当システム導入による改善事例のご紹介まで、関連資料を交えながら分かりやすくご紹介いたします。厨房の問題解決に当講習会をお役立てください。ご参加お待ちしております。

日時 5月9日(木) 13:30~16:30(13:00より受付開始)

会場 (株)マルゼン名古屋支社
名古屋市中村区竹橋町13-12 TEL.052-454-2601

講師 インストラクター 高塚 康裕 キッチンコンサルティング室

内容

- ・調理法毎のポイント解説と実践
- ・スチコン活用事例のご紹介
- ・クックチル、真空調理の実演と周辺機器の活用法

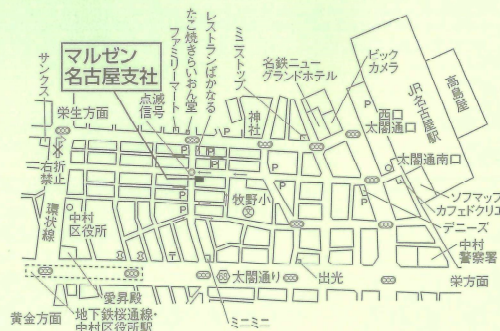
主催／お問い合わせ

(株)マルゼン名古屋支社 TEL.052-454-2601

感染予防対策のため お客様へのお願い

- ・定員がありますのでお早めにお申し込みください。
- ・会場の換気、消毒、座席間の確保等、弊社感染予防対策も徹底いたします。

●会場案内図



参加費無料 「クックチルシステム・真空調理法体感セミナー」参加申込書(5月9日開催)

※下記に各事項をご記入のうえ、FAXまたは下記QRコードにてお申し込みください。

貴社名				申し込み日:	年	月	日
ご住所				業種	☐ 病院 ☐ 老健 ☐ 学校 ☐ 保育園 ☐ スーパー・惣菜 ☐ 食品加工場 ☐ 一般飲食(業態:) ☐ ホテル・旅館 ☐ その他()		
ご参加者お名前	所属部署	役職	電話		参加回数 ☐ 初めて ☐ 2回目以上(回目)		
ご参加者お名前	所属部署	役職	スチコン	☐ マルゼン製を使用している(型式・棚数:) ☐ マルゼン製以外を使用している(メーカー名:) 型式・棚数:) ☐ 使用していない			
参加目的	☐ 機器検討中 ☐ 基本的な構造・使用方法 ☐ 調理方法 ☐ 新しいメニュー提案 ☐ 新調理システム(クックチル・真空調理など)について ☐ 清掃方法 ☐ スチコン関連周辺機器(プラスチックラー・真空包装機など) ☐ その他()						
講習で聞きたい事	☐ 焼き物 ☐ 蒸し物 ☐ 炒め物 ☐ 煮物 ☐ 炊飯 ☐ 揚げ物風 ☐ その他() 詳細(具体的にどう上手いかわからない):						

●お申し込み先

FAX:052-454-2608



(株)マルゼン名古屋支社 行

※当社は個人情報保護法を遵守し、お客様の個人情報は当社の営業活動に使用させていただきます、その他の目的に利用することはありません。

●お客様担当

※お申し込み後一週間以内に弊社担当よりご連絡を差し上げない場合は、FAX送受信ミスも考えられますので、弊社担当までお問い合わせください。