

悩める厨房経費に **即** 役立つ新提案

コロナに負けない
給食運営

調理済み食品活用による クックチルセミナー(Zoomにて)

- ・人手不足を解消したい方に
- ・食事サービスの運営コストを削減したい方に
- ・お客様の食に対する不満の解消をしたい方に
- ・HACCPに沿った運営をしたい方に



講師：右田 俊幸 氏

NPO法人日本フードコーディネーター協会副理事長
日本医療福祉セントラルキッチン協会理事
女子栄養大学短期大学部非常勤講師
日本調理食品研究会理事
スリーライン株式会社 営業開発部長
大手医療・福祉法人CK化顧問・コンサル
給食会社、CK会社等の新規事業アドバイザー・顧問・コンサル

日時：2021年6月15日(火) 14:00～15:00

お申込み期限：2021年6月10日(木) 17:00 まで

定員：先着30名様(Web参加形式) 参加費・試食：無料

※1法人様1アカウントまでとさせていただきます

※本セミナーは、Zoomを利用したオンラインでのセミナーとなります
(申込受付後、ご招待メールを配信致します)

ご希望の方には、セミナー後に試食サンプル(1人前)をお送り致します!

プログラム

1. コロナに負けない新調理の紹介(30分)

- ①新調理の基本知識
- ②介護施設の食事サービス改善方法の紹介
- ③クックチルとニュークックチルの違い

2. ミールサービスからのご提案(20分)

- ①HACCPに沿った高品質生産工程(工場紹介)
- ②商品紹介(実演)
- ③コロナ禍における弊社の取り組み

3. 質疑応答(10分)



以下をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

FAX送付先：023-665-4546

6月15日(火)開催 調理済み食品活用によるクックチルセミナー申込欄

お申込み期限:6月10日(木) 17:00 まで

法人名 (施設・病院名)			
所属部署 役職	/		
フリガナ			
代表参加者氏名			
ご住所	〒		
試食サンプル	要 ・ 不要		
試食送付先	〒 ※ご住所と異なる場合のみご記入下さい		
TEL		FAX	
メールアドレス	※入室に必要なIDとパスワードをお送り致しますので、必ずご記入下さい		
備考			

※個人情報の取扱いについて

記載していただいた個人情報は、弊社の活動以外には使用しません。ご本人の同意がなければ第三者に個人情報を提供することもございません。取得した個人情報は管理責任者を定め、紛失や漏洩などが発生しないよう積極的な安全対策を実施いたします。



株式会社 ミールサービス
meal-s-yamagata@guitar.ocn.ne.jp

〒990-2317
山形県山形市みはらしの丘二丁目35-1
TEL:023-665-4585 FAX:023-665-4546
URL: <https://meal-service.jp/>
担当:営業部 石井 / 石川