

# 給食経営セミナーのご案内

主催：株式会社フジマック 協力：株式会社ジャスタウェイ

この度、下記、内容により『給食経営セミナー』を開催します。当日は、新調理システムの導入による給食コストの削減や人員効率化等について、具体例を交えてより解りやすく実践的な内容で行います。また、昼食を兼ねて最新の厨房機器を使用した調理セミナーも同時開催いたします。

ぜひ、セミナーへご参加いただき、皆さま方の給食経営のご参考とさせていただきます。

## 【 実 施 内 容 】

### ◆開催日時

令和元年 11 月 21 日（木） 11：00～15：30（受付開始 10：30～）

### ◆開催場所

北陸電力株式会社石川支店 1F キッチンスタジオ匠（金沢市下本多町 6-11 金沢電気ビル）

※会場場所は裏面の地図をご覧ください。

### ◆内 容

#### 1. 最新厨房機器による調理実演（調理実演：70分）

担当：株式会社フジマック 名古屋事業部 長田 茂（コーポレートシェフ）

#### 2. HACCP 制度化への対応（講演：60分）

講師：株式会社ジャスタウェイ 代表取締役 大西 直己 氏

##### 【講師プロフィール】

- 電力会社を退職後、特定給食施設における新調理システムのプランニングや、HACCPシステムのコンサルタントとして独立。新調理システムのプランニングを献立から行うなど独自の方法で多くの成果を挙げている。全国自治体病院協議会や日赤栄養士会等多数の講演を行う。

#### 3. 広島赤十字・原爆病院におけるニュークックチルの導入経緯と効果

（講演：90分）

講師：広島赤十字・原爆病院 栄養課 課長 丹生 希代美 氏

##### 【講師プロフィール】

- 平成 22 年 4 月から現職。新病院建設に併せて、調理システムにニュークックチルシステムを導入する。基本計画から厨房設備計画、ニュークックチルのプランニング、衛生管理等の厨房計画全般について強いリーダーシップを発揮して成功に導く。

### ◆募集人数

18人（会場施設の関係から 1 施設、最大 2 名の参加とさせていただきます。）

### ◆参加費

無 料

### ◆お問合せ先

株式会社フジマック 担当：長田（電話：052-991-3271）E-mail：s\_nagata@fujimak.co.jp

# セミナー会場案内図



・お車で起こしの方は、地下駐車場をご利用ください。(満車でご利用できない場合もありますので、御了承ください)

## 参加申込書

下記事項をご記入のうえFAXでお申込みください。(お申し込み後3日以内にご連絡をいたします)

お申込みFAX番号 076-221-2134

勤務先		住所	
TEL		FAX	
お名前		お名前	
職種	栄養士・調理師(員)・その他( )	職種	栄養士・調理師(員)・その他( )

※個人情報保護方針：本申込書でお伺いしたお客さまに関する情報は、本セミナーのアフターフォロー及び、本セミナー協力会社の商品開発、お客さまサービスを行うために弊社が本セミナー協力会社に必要な範囲で開示・提供する場合のみに利用させていただきます、第三者に開示・提供はいたしません。

セミナーのお申し込みは 令和元年11月11日(月)までに願います。

◆定員になり次第、締め切りをいたします。お早目のお申し込みをお願いいたします。