

調理済み食材ご試食&再加熱キャビネット体感セミナー

2024年10月29日(火)・30日(水)

11:00~12:00・15:00~16:00



ニュークックチルって美味しいの？

実際に再加熱キャビネットをご覧になり、ご試食頂き、確かめてみませんか？
参加費無料です。お気軽に！お待ちしております！

これ一台で作業効率化

加熱調理

急速冷却

盛り付け

チルド保存

再加熱

保温

トレイメイク

配膳

再加熱キャビネット



ホシザキ

温冷配膳車 NEW



導入のメリット

①早朝勤務の軽減

チルドで保存した食事を前日セットするだけで、翌日の提供時間に合わせて自動で再加熱します。冷凍・チルドの完全調理品を使用すれば更に効率アップします！

②限られたスペースを有効に利用できる大容量設計

機械部をすべて上部に収納することでシートパンが13枚入る大容量を可能にしました！

③美味しく簡単に自動で再加熱

タッチパネルで操作は簡単です。提供時間に合わせて熱風と蒸気で再加熱します。アツアツでふっくら美味しい食事が提供できます。HACCPのモニタリングに対応した機能で、温度記録のデータ出力が可能です。



働く人から！ 入居者さんからも！

気に入られる施設になり 定着率をアップさせる方法

その秘密は「厨房」にあった！

あったかい食事
あったかいまま

50人前
一人で提供

原材料高騰
人材不足
深刻ですよ

手作りの食事
続けるのは大変
ではないですか？

おいしい食事を出し続けられる
仕組みあります！

誰でもできる
新人もできる

誰でも
即戦力



ちゃんと美味しい食事を提供しつづけ、
厨房スタッフさんが辞めない「定着の仕組み」お教えます！



今までの当たり前はもう当たり前じゃない！

調理済み食材ご試食 & 再加熱キャビネットデモで体感！

厨房委託／厨房運営〈無料相談会〉実施！

無料
ご招待

参加ご希望の方はぜひ！下記欄内に必要事項をご記入の上、
FAX：0852-20-2402 までご返信ください！



厨房改革体験会 in 大阪 日時：令和6年10月29日(火)30日(水) 11:00～ 15:00～ ※各1時間 場所：ホシザキ阪神株式会社 本社 大阪市淀川区木川東3丁目1-34 定員：1社3名様まで	会社名／施設名	
	ご担当者様氏名	参加人数 名
	電話番号	
	参加ご希望日時 (ご希望の時間帯を ○で囲ってください)	10/29(火) 11～12時 15～16時 10/30(水) 11～12時 15～16時

主催：株式会社ホワイトパワースタイル／ホシザキ阪神株式会社
共催：株式会社ベネッセバレット／モルツウェル株式会社

□今後FAX不要（FAX番号）