

Narikoma Solution!

- 人材不足解消
- 利用者満足度アップ
- 厨房運営コスト削減

セントラルキッチン×再加熱 キャビネット 「Newクックチル方式」



無料 病院・施設経営者層 および 給食管理者様向け
～あなたの厨房の課題を解決します！～

ニュークックチル実演セミナー

第1部	人材不足から考える「厨房運営のベストプランとは」
第2部	最新型フードソリューション 「ニュークックチルの導入方法と導入効果」
第3部	簡単・安全・おいしい「ニュークックチルのデモ&試食会」

セントラル
キッチン



+ 再加熱
機器



= **ニュークックチル方式 (最新型厨房運営)**
 ・厨房の人材不足の問題解決
 ・食の満足度向上
 ・厨房経営のコストダウン

必要人数とタイムシフト (80床の場合)

※一例となります。詳細はお問い合わせください。



年間人件費を約**50%**削減

裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。

～あなたの厨房の課題を解決します！～
ニュークックチル実演セミナー
＜三河開催＞ -定員10名-

参加無料
ご試食体験
もできます！

お申込みFAX

FAX:052-462-8123

場所

日時

兼八産業株式会社
本社・テストキッチン



2023年12月7日(木)

住所:愛知県豊橋市飯村町字浜道上
4-5

13:30-16:00
(15分前より開場します)

基本情報をご記入ください

貴法人名

貴施設名

ご住所

ご連絡先 / TEL

メールアドレス

@

ご担当者様お名前

(お役職

)

ご担当者様お名前

(お役職

)

ご担当者様お名前

(お役職

)

ご担当者様お名前

(お役職

)



■普通食



■ソフト食



■ミキサー食



■ゼリー食

上記申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。