給食の業務と経営が業になる

病院・施設様のための

1日定員 10名·無料

セントラルキッチン見学と試食会

- <mark>★給食部門の不採算が経営</mark>を圧迫していませんか?
 - ★スチコン・ニュークックチルの改善効果をご存じですか?
 - ★職員の高齢化、厨房機器の更新、投資コストで悩んでいませんか?
 - ★患者様の高齢化に合わせ、嚥下食や高齢者食の改善は進んでいますか?
 - ★当社は病院、施設に特化し月間8万食の提供を行う院外調理施設です

セントラルキッチンの活用により生産から配膳までの衛生管理水準が向上し、食材料の一括大量購入と計画生産により少ない人員での提供が可能となります。また、喫食直前の再加熱により満足度も向上します。

- ロ 弊社導入例のご紹介
- □ セントラルキッチン工場見学
- □ 介護食、ソフト食の試食会

7月17.18.19日開催

11 時~14 時 於) セントラルキッチン本社

《会場へのアクセス》

三ノ宮駅でポートライナー:神戸空港 行きに乗り換え、医療センターで下車。 駅より徒歩7分です。



参加ご希望の方はメールまたはお電話でご連絡下さい

◆メール haccp@mf-harmony.com ◆TEL **078-304-5925** (株)メディカルフーズはあもにい 神戸市中央区港島南町5-3-7 藤原・板垣