

再加熱キャビネット & クックチル食材体感セミナー

現地開催とWEB同時配信

～朝食や休日の作業緩和・栄養ケアに対応する食事サービス～



病院・施設・ホテル・旅館等で食事提供されている皆様。
早朝の人手不足、人件費の高騰などでお困りではありませんでしょうか？
この度ホシザキ阪神(株)は、そんなお悩みを解決するために、
今話題の再加熱機器とクックチル食材(完全調理済み食品)をご提案するセミナーを開催致します！
テストキッチンへ来場、もしくはwebでの参加が可能です♪
皆様のご参加を心よりお待ちしております！

開催日時

2022年2月24日(木)
14:00～16:00(受付13:30～)

セミナー会場 [大阪] ※詳しくは裏面へ

現地開催の定員10名

🕒 14:00～14:50

COOKPAQ
クックパック
High Quality, Quick Operation

クックパックで改善する介護経営

～高栄養給食とカスタマイズ発注による新しい給食～

講師：株式会社フーズリンク 山下 純弘 社長

業界トップクラスの栄養価

カスタマイズ発注

療養食は160食以上

完調品を越えた完調品！
給食改革はすぐそこに！



現地にお越しのお客様は
セミナーで試食を体験出来ます！

※WEBで参加のお客様で商品説明や試食をご希望のお客様は後日、営業担当にお伝えください。

🕒 14:50～15:20 (試食:15:20～16:00)



ホシザキ阪神株式会社

Nestor
株式会社 ネスター



ホシザキ阪神(株)、(株)ネスターからは
今話題の再加熱キャビネットを
ご提案します！前日に料理を入れて
予約タイマーをON！
翌朝出勤すると料理の再加熱が終わって
いるのであとはトレイメイクだけ♪
早朝からの調理、早朝出勤の緩和に
ぜひお役立て下さい♪



主催：ホシザキ阪神株式会社

共催：株式会社フーズリンク
フジ産業株式会社
株式会社ネスター

お申込みの
詳細は裏面へ

開催日時

参加費
無料

2022年

2月24日(木)

14:00~16:00(受付13:30~)

現地開催の定員10名



■会場 ホシザキ阪神株式会社(テストキッチン)
大阪市淀川区木川東3-1-34

■対象 病院、施設、ホテル、旅館など

WEBで参加されるお客様

- ①WEBセミナーはteamsで配信致します。
ネット環境さえあれば、登録などは不要です。
- ②必ず申し込み用紙に
メールアドレスをご記入下さい。
後日、セミナーURLをお送り致しますので、
当日はURLをクリックしてご入場下さい。
- ③通信テストを希望されるお客様は、申込記入欄の
テスト希望に○をお願いします。後日、
テスト用URLをお送り致します。
- ④本番中はteams内のマイク、カメラはOFFにして下さい。

ご来場されるお客様

- ①当日の試食は、ウイルスの感染状況により
中止になる可能性もございます。
- ②お車でご越しのお客様は、**駐車場はございません**ので
恐れ入りますがお近くのパーキングに駐車ください。
(提携しているパーキングはございません。)
- ③最寄り駅は阪急南方駅もしくは御堂筋線西中島南方駅
となり、徒歩7分ほどで到着致します。

営業担当



申込記入欄

下記にご記入頂き、下記のFAX番号にお送り頂くか、営業担当にお渡し下さい。

ご希望のセミナーにチェックを入れてください

会場セミナー

WEBセミナー

社名・施設名			
お名前		部署名・役職	
ご住所	〒□□□-□□□□		
TEL		FAX	
メールアドレス		通信テスト	希望する・希望しない

セミナーに関する
お問い合わせ、
FAX送信先はこちら



ホシザキ阪神株式会社
(担当：コンサル室 宮地)

TEL 06-7668-0061

FAX 06-6886-6530