

栄養管理と給食経営の実践と課題セミナー

スタッフの負担軽減を目指そう！ 効率厨房へ工夫の一手



ニュークックチルの最終形態
完調品&再加熱機+αの給食大革命

参加費
無料

開催日時 2023年

9月10日(日) 13:00~16:00
(受付開始 12:30~)

ハイブリッド開催

現地開催では再加熱キャビネットを使用し、
完全調理済食品をご試食いただけます。

現地開催 30名とWEB配信 1,000名(先着順)

宮澤 靖先生が
九州で講演！

会場

ホシザキ北九株式会社 本社ショールーム
福岡市博多区博多駅南3-18-9
TEL:092-451-2876

対象

介護事業者、医療機関などの管理栄養士・栄養士
※主催会社の意向により、同業者の聴講はお断りいたします。

低価格で軽度者から重度者にも対応する食事システムの
ノウハウとともに美味しさ・品質の良さを公開！
また人員不足、食材費高騰、光熱費高騰に対応するために
必要なマネジメントとは何か？を解説いたします。

プログラム 13:00~16:00 ※プログラムの終了時間については、目安となっています。

第1部

13:00~14:00



これからの給食と栄養士の未来 宮澤 靖先生

東京医科大学病院
栄養管理科科长/
日本栄養経営実践協会
代表理事

第2部

14:10~15:10



再加熱機と完調品で改善する厨房運営

ホシザキ北九(株)
ホシザキ南九(株)
(株)フーズリンク

第3部

15:20~16:00



シンポジウムと質疑応答

宮澤 靖先生×山下純弘氏
株式会社フーズリンク代表取締役
司会：月刊ヘルスレストラン編集長 佐々木 修



主催 (株)フーズリンク ホシザキ北九(株) ホシザキ南九(株)
運営受託 株式会社日本医療企画

お申込みは
裏面から▶

スタッフの負担軽減を目指そう！ 効率厨房へ工夫の一手

ニュークックチルの最終形態 完調品&再加熱機+aの給食大革命

参加費
無料

2023年

9月10日(日)

13:00~16:00

(受付開始 12:30~)

ハイブリッド開催

現地開催30名+WEB配信

会場

ホシザキ北九株式会社
本社ショールーム
福岡市博多区博多駅南3-18-9
TEL:092-451-2876

対象

介護事業者、医療機関などの
管理栄養士・栄養士

※主催・共催会社の意向により、同業者の
聴講はお断りいたします。



※ご来場の際は公共交通機関をご利用ください。

お申込み

WEB

二次元コードもしくはURLからアクセスいただき必要事項をご入力ください。
<https://peatix.com/event/3616293/view>



FAX

03-3553-2886

下記の申込記入欄にご記入の上、FAX番号までお送りください。

WEB視聴の方にはお申し込み完了後、ご登録いただいたメールアドレスに視聴用URLをお送りいたします。
メールの転用を禁止しております。複数名の参加を希望されるご法人様は、参加者毎のお申込みをお願いいたします。



ご希望のご参加方法にチェックを入れてください



会場参加



WEB視聴

お名前			
ご所属法人名		部署名・役職	
住所	〒		
TEL	()	FAX	()
メールアドレス			

※講演タイトルなど変更の場合がございます。あらかじめご了承ください。また本申し込みによって取得した個人情報は、セミナー主催者のご案内等に関限り利用させていただきます。

セミナーに関するお問合せ

日本医療企画
セミナー事務局

担当: 藤本

TEL.03-3553-2885