

病院・福祉施設 さま向け

大量調理における人手不足対策セミナー ～厨房運営のヒントに～

人手不足が深刻化するいま、
厨房運営を効率化したい、調理品質の標準化を図りたい…そんなお悩みはありませんか？
最新調理機器のご紹介から、みなさまのご施設にあるスチコンでできる“皿盛り再加熱”まで、
講演・調理実演を通してご紹介します。厨房運営のヒントにお役立てください。

参加
無料

日時

2/18

2025年
(火曜日)

🕒 13:30 ~ 15:30

(来場参加13:00~受付)

定員

来場参加 12名

オンライン参加 300名

会場

eキッチン長崎

長崎県諫早市泉町16-12

キレイライフプラス諫早 内

バリオってなに？
気になったら二次元コードにアクセス！！



第1部

講演／13:30～14:30

- 1 バリオを活用した調理オペレーションの効率化
- 2 朝の人手不足に！皿盛り再加熱のメリットと衛生管理

講師

株式会社フジマック
営業本部 市場開発部 カスタマーサポート部
森 彩美

第2部

調理実演／14:30～15:30

- 1 肉団子のみぞれあんかけ／きんぴらごぼう（バリオ）
- 2 鶏と里芋の煮物（スチコンを活用した皿盛り再加熱）

講師

株式会社フジマック
営業本部 市場開発部 カスタマーサポート部
古屋敷 優香

注意事項

- ・定員になり次第、締め切りといたします。
- ・来場参加の場合、ご試食ができます。（申込状況によっては参加人数を調整させていただく場合があります）
- ・来場参加は、第1部～2部の同時受講をお願いします。
- ・オンライン参加は、一部のみの受講も可能です。

お申込みは
裏面へ



お申込み方法

来場参加

※2025年2月10日(月)まで

会場

eキッチン長崎(キレイライフプラス諫早内)

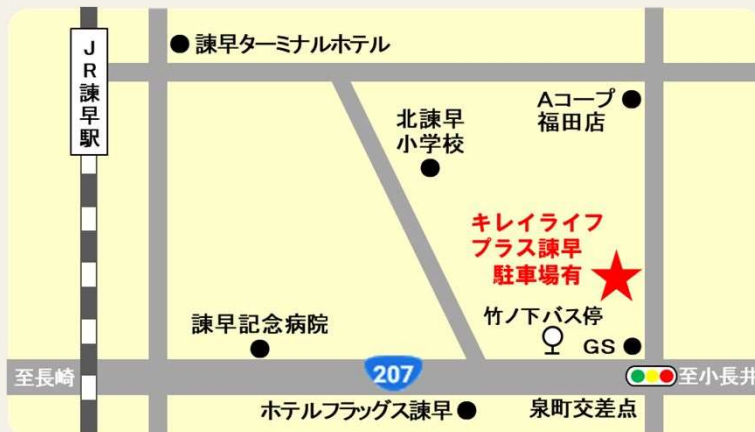
〒854-0003 諫早市泉町16-12

二次元コードまたは
URLからお申込みください。



URL

<https://forms.office.com/r/xnJSHuy4d7>



オンライン参加

※2025年2月10日(月)まで

二次元コードまたは
URLからお申込みください。



URL

https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_8MkY-8hYQVunC18rM3kXsQ

お申し込み後、視聴用URLがZoomからすぐに送信されます。迷惑メール対策などのドメイン指定設定をされている方は事前に「zoom.us」を「受信可」の設定にしてください。視聴用URLがすぐに届かない場合は、後日視聴用URLを別途送付しますので、お問い合わせ先にご連絡ください。

- ☐ 当日はマスクのご持参を推奨しております。また非接触型体温計による検温、アルコール消毒にご協力ください。
- ☐ 体調不良時のご来場はお控えください。

録画およびオンライン配信
ご協力のお願いと
個人情報の取扱いについて

セミナー中は録画及びオンラインによる生配信をいたします。十分に注意して撮影を行ないますが、万が一お客さまが特定される状態での配信や録画記録に残ってしまう場合は、ご了承ください。また、お客さまからいただいた個人情報について、電化システムのご紹介・ご提案、当社及び当社グループ会社の商品、サービスの御案内として利用させていただき、第三者に開示・提供は致しません。なお、参加申込みをもって、お客さまが上記内容に同意されたものとさせていただきます。

※本申込書の個人情報保護に関するお問い合わせ先は下記に同じ



九州電力
ずっと先まで、明るくしたい。

長崎支店 営業部 技術提案グループ
長崎県長崎市城山町3番19号
TEL.095-864-1893



fujimak

長崎営業所
長崎県長崎市昭和3-324-8
TEL:095-845-1122