

画期的

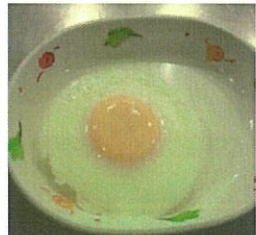
『ブラストチラー「マルチフレッシュ」のご提案』

病院、老人保健施設における 朝食の人員不足問題を解決！！

人手の確保が益々厳しくなる中、現状においては特に朝食対応における早出勤についてのお悩みを抱えておられる施設も多いと思われます。

そのような『現状』の中、今回はヒーターを搭載したブラストチラー『マルチフレッシュ』により、無人の夜間の時間帯を有効利用し、朝出勤された時点で血盛り再加熱が終了している画期的なシステムをご紹介します。

これまで苦労した『再加熱による乾燥』『色とび』もなく、常食・きざみ食などの形態も同時にしっとり仕上がる再加熱。また使用のお皿も選ばないので従来ご使用のお皿をそのまま活用いただけます。このシステムを経験豊富な弊社管理栄養士により実演・試食も交えてご紹介させていただきます。本セミナーにてぜひご体感ください。



日時：2019年10月3日(木) 13:30~16:30

主催：中日厨房設備株式会社
株式会社エフ・エム・アイ

協力：三信化工株式会社

対象：病院・福祉施設様

定員：20名

会場：東邦ガス株式会社 プロ厨房OISIS
名古屋市港区港明2丁目3-1
TEL: 052-653-7775

講師：株式会社エフ・エム・アイ コンサルティング部
管理栄養士 毛利伸子



セミナー参加申込書

セミナー：プレミアムセミナー「ブラストチラー「マルチフレッシュ」のご提案」

日時：10月3日（木）

13:30～16:30（受付：13:00～）

◆ 施設名：

◆ ご住所：

◆ ご芳名：（所属・役職）

（所属・役職）

《複数ご参加可（各施設2名様まで） 可能な限り栄養士様・調理師様と一緒に御参加ください》

◆ TEL：

FAX：

*後日のご連絡のため、FAX番号も必ず記載ねがいます。

会場都合上、定員に限りがございますので参加御希望の方はお早めにお申込みください



申込みFAX 送付先 / 052-362-5752

（担当：株式会社エフエムアイ／宮嶋宛）

