

オンライン  
開催日時

30分のwebセミナー

2024 10/23 水 14:00~14:30

できるだけ  
省力化  
したい！

早朝の  
人手不足  
に悩んでいる

利用者さんに  
適温提供  
をしたい！

衛生管理  
が不安...

効率的に  
調理作業を  
したい！

人手不足と衛生管理に実はお役立ち！



# ホシザキ機器 ご紹介セミナー



## 内容その1

再加熱カート、温冷配膳車、  
スチームコンベクションオーブン、  
ブラストチラー、食器消毒保管庫、  
包丁まな板殺菌庫、電解水生成装置、  
検食用冷凍庫など

各機器どんな特徴があるのか  
大量調理マニュアルも  
踏まえながらご説明  
いたします！

## 内容その2

意外と知らない!?  
グリストラップ、害虫駆除、  
洗剤の使い分けなど

厨房の清掃や害虫駆除など  
衛生管理に関する  
お役立ち情報を  
ご案内します！



ホシザキ東京株式会社

施設長さま・園長先生・栄養士さま・調理師さま・  
購買担当者さま皆様そろってご覧ください！



# ホシザキセミナーお申し込み書

申込方法：下記の必要事項をご記入の上、FAXか担当営業へお申し込み下さい。

または..チラシ右下のQRコードから簡単申込みも可能です！

締切日：2024年10月18日(金) ◆キャンセルの場合は、担当営業もしくは下記にご連絡ください。

FAX番号：03-6275-3268 販売促進課 小島 宛

お問合せ：03-6275-3201 担当：小島まで



## FAXでお申し込みの方

施設名			
参加者氏名			
ご住所	〒		
TEL		FAX	
メールアドレス			
お客様担当営業	ホシザキ東京 担当者：		

## QRコードでお申し込みの方

### ＼お申し込み手順／

- ①QRコードを読み込む。
- ②必要情報をご入力。
- ③セミナー前日までにお客様メールアドレスに  
セミナー視聴URLをお送りしますので、  
そちらから当日ご参加ください。

衛生管理と人手不足対策にも！  
ホシザキ機器ご紹介



当日webでご参加できないお客様は、  
個別デモや出張デモやお電話で対応いたします！  
別途ご相談ください。



ホシザキ東京株式会社