

招待券

# フードサービス大相談会 2018

～省力・省エネ・安心・安全・衛生に関するお悩み相談～

主催：フードサービス大相談会事務局

協賛：北海道電力(株)、北海道宿屋塾

日時 2018.7.26 (木) 10:30～18:00

会場 サッポロファクトリーホール  
札幌市中央区北2条東3丁目

入場 無料 ※本券をご持参ください

- 本招待券1枚につき3名様まで有効です。
- コピーしてお使い頂く事はできません。
- お車でお越しの方は、近隣の有料駐車場または、サッポロファクトリーの駐車場をご利用ください。サッポロファクトリーの駐車場は1時間まで無料となっております。(以降30分毎に100)

当社が貴社をご招待いたします。心よりご来場をお待ちしております。

展示会ならびにセミナーに関するお問い合わせ  
フードサービス大相談会事務局 TEL:0123-28-1311

フードビジネスに必要不可欠なお悩みに専門のプロがお応え致します!

施設の設備を  
充実させたいので、  
アドバイスが欲しい

民泊等の法規制が  
進む中、新規事業に  
不安がある

調理済みの食材を  
導入したい

朝の早出を  
解消したい

低予算で、ハイスペックな  
厨房を作りたい

人手不足を解消し、  
効率化を図りたい

食器のデザインや  
機能等にこだわりたい

ニュークックチルって何?  
美味しいの?

IHIにはどんなお鍋が  
必要?メリットや  
デメリットは?

空調や照明等の  
省エネ対策には  
何が必要?

しっかりとした  
衛生管理を行いたい

店舗デザインの  
差別化を図りたい

電化厨房とは  
どんなもの?

こんなお悩みをお持ちの方、ぜひご来場ください!

## イベントセミナー

※各イベントセミナーの定員は各回先着30名で参加無料です。

ホテル・旅館等宿泊施設様向け

「宿泊マーケットの多様化と  
安心安全を考える」

～市内宿泊施設はこの3年間で約5000室の増加～

7月26日(木) 13:00～13:50

講師：柳森 利宣氏 北海道宿屋塾 代表

医療・社会福祉法人様向け

「ニュークックチルで省力化と省エネを  
実現!人手不足と朝の早出を解消」

～美味しさを追求しつつ、無理なくニュークックチルを導入できるコツ～  
※自動再加熱調理の試食がごさいます

7月26日(木) 15:00～15:50

講師：梶本 忠広氏 新調理システム推進協会 理事

●イベントセミナーは事前の登録が必要です。別紙申し込み用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。