新調理システム 今後の在り方と先進事例セミナー 開催報告

平成 26 年 11 月 26 日(水曜日)

11:00~16:00(開場 10:15)

公益財団法人 茨城県開発公社ビル 1 階 1E 会議室 茨城県水戸市笠原町 978-25

病院/福祉食システムが大きな転換期を迎え、直面する課題を乗り越える新たなソリューションが求められている昨今、国内先進施設事例を紹介し、これからの病院/福祉食運営の在り方をテーマにセミナーを開催しました。弊社で初のユーザー様向けセミナーということもあり、大勢のお客様にご参加いただきました。また、実際にクックチルで調理したメニューでの会食においては、お客様から現場の生の声を直接伺えた貴重な場となりました。

セミナープログラム

・ 「病院/福祉食システム、今後の在り方」

講師:㈱ミールシステム 代表取締役副社長 牧内 早苗

· 「クックチル/ニュークックチルシステム構築の在り方」

講師 ハード編:東邦厨房㈱ 小松崎 弘道

講師 ソフト編:㈱ミールシステム コンサル室長 窪田 孝治

- ・ 昼食 クックチルで調理したものを試食 メニュー 八宝菜 白身魚フライ 肉じゃが ごはん・みそ汁
- ・ 「総合病院国保旭中央病院のニュークックチルシステム」 講師 総合病院国保旭中央病院 臨床栄養科 坂井 厚夫
- 「フードサービスシステム運営を支えるコンピュータシステム」講師 ㈱ミールシステム 戸塚 智絵
- 主催 東邦厨房株式会社
- 後援 株式会社ミールシステム
- 協賛 株式会社エージーピー/エレクター株式会社/株式会社マック ※五十音順 タニコー株式会社/日本調理機株式会社/福島工業株式会社/株式会社マルゼン



















