

惣菜セミナー in福岡

開催日時 2024年4月16日(火) 13:00~16:30
(12:30より受付開始)

参加費無料・ご試食付き

第1部 これからのデリカ売り場のご提案

- 朝から夜まで充実の品揃えでチャンスロス削減
- ブラストチラーによるおいしさ改良
- 店内厨房での作業効率向上とCKやゴーストキッチンの活用について
- 冷惣菜の冷ケース拡大による人手不足対応とMD改善



講師 **渡川 圭司氏** / フーズハーモニーとがわ 代表

1978年(株)東急ストア入社。入社後は惣菜部惣菜部長や店長等、執行役員営業本部長、商品本部長を歴任。2013年に取締役執行役員店舗戦略室長就任後、2014年東光食品(株)代表取締役社長となる。退任後、フーズハーモニーとがわを設立し、コンサルティングを行っている。

第2部 付加価値を生み出す秘訣は冷却にあり！ ～惣菜づくりに役立つブラストチラーのご提案～

フクシマガリレイ(株) フーズコンサルタント室

- 付加価値の向上(冷却による煮物の味のしみこみ・手づくりスイーツ)
- オペレーションの改善(事前調理による生産性の向上・品揃えの強化)
- ブラストチラー・スチームコンベクションオーブンの活用事例紹介

メニュー例

惣菜の品質アップ・催事対応に活躍する方法をご紹介します！

- ・急速凍結でサクサク天ぷら
- ・計画生産で品揃え強化！おいしい煮物
- ・他店と差別化！多層プリン など



※内容やメニューは変更する場合がございます。ご了承ください。

開催場所

フクシマガリレイ(株) 福岡支店 F' S DESIGN COURT Fukuoka
住所 福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27

申込方法

裏面のQRコード または 裏面の申込用紙にご記入の上、
FAXにてお申込み下さい FAX 092-474-5887

問合せ先

フクシマガリレイ(株) 福岡営業二課 担当 今富
TEL 092-474-5881

先着
20名様

～皆様からのご要望・ご相談を事前にお知らせください～

申込用紙(裏面)にアンケートがございます。いつもの調理作業で困っている事やお悩みがございましたら、どんな事でも構いませんのでご記入下さい。

2024年4月16日 セミナー参加申込書

QRコードよりお申込み または 下記事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

お申込みQR



FAX 092-474-5887

【担当 福岡営業二課 今富】

お申込み締切日:4月9日(火)

※お申込みを受領しましたら、ご連絡をいたします。1週間以内に連絡がない場合は、お手数ですがお問合せ下さい。

お勤め先			
所在地	〒		
E-mail	メールマガジン受信希望(はい / いいえ)		
TEL		FAX	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	
お名前		役職・部署	

各種セミナーや展示会情報は弊社Webサイトをご覧ください。

<https://www.galilei.co.jp/solution/foodconsulting/>

(右のQRコードもご利用ください)



事前アンケートにご協力をお願いします

- ◆現在スチームコンベクションオープンを導入されていますか。
はい(メーカー名:) ・ いいえ
- ◆現在ブラストチラーを導入されていますか。
はい(メーカー名:) ・ いいえ
- ◆調理作業でお困りのこと、当日調理して欲しいメニューや食材についてご自由にご記入ください。
()

【会場案内図】



【セミナー会場】

フクシマガリレイ株式会社 福岡支店2階
福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27
F'S DESIGN COURT Fukuoka

【アクセス】

JR線博多駅から西鉄バス「山王1丁目」徒歩3分
または JR線博多駅から徒歩20分

【問合せ先】

フクシマガリレイ株式会社
福岡支店(今富)
TEL: 092-474-5881

担当者

HP

受付確認 (※弊社記入欄です)

※ご記入いただいたお客様の個人情報は、セミナー参加メンバー確認および、より充実した内容にするために使用させていただきます。ご了承下さい。
情報はフクシマガリレイ(株)が厳重に管理を行います。