

新調理システム推進協会 主催
新調理システム導入&HACCP手法支援法認証取得施設

「ディナーサービス・コーポレーションCK」見学会

拝啓

錦秋の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てをいただき、厚く御礼申し上げます。

さて、お待たせいたしました！毎回好評を頂いております当会主催の公開施設見学会のご案内です。

この度は、静岡県の「ディナーサービス・コーポレーション・セントラルキッチン」の施設見学会です。同社は“HACCP手法支援法”（日本給食サービス協会第22号）の認定を取得し“静岡の美味しい素材を活かし、ヘルシーをコンセプトに食を創りつづける企業です。もちろん美味しさの品質管理には“HACCP 概念に準拠した新調理システム”を大々的に採用しております。

当日は、第一部の講演に、同社代表取締役社長 本田 圭氏による「食の美味しさと安全安心喜びを求めて（仮称）」と題してご講演頂き、第二部では事務局長の西より「新調理システム導入プロセスと、HACCP 高度化認証施設の取得の point（仮称）」と題して、施設計画の全容を解説致します。その後、セントラルキッチン内部の見学会になります。また、第一部の講演後、ディナーサービス・コーポレーションの旬の素材を活かした仕出し弁当を昼食としてご用意しておりますので、全国に広がる“食王のこだわり弁当”を是非に楽しみにしてください。

これからのセントラルキッチンは、従来の食の枠に収まらず、少子高齢化社会を迎え、ヘルスケア、シニアフード含め更に多様化し、食品衛生管理、調理システム共に、従来よりも更なる高度化を構築する必要があります。この度のディナーサービス・コーポレーションのセントラルキッチンは、それを目指し誕生した、これからの施設のモデル的存在といっても過言ではありません。

従来の施設では見る事が出来ない、HACCP 1 2手順に沿った設計計画から、置換換気空調システム迄の節電対策。是非、皆様の施設計画の参考にしていただければ幸甚です。最後になりますが、皆さまも益々のご発展心より祈念いたします。

日 時：平成 24 年 1 1 月 3 0 日（金曜日）

集合場所： JR静岡駅 *お申し込みの確認次第集合場所地図を FAX させていただきます

集合時間： 10：45（時間厳守）、貸し切りバスにて移動

見学場所： 静岡県榛原郡吉田町片岡 770-1

JR 静岡駅より車で45分

JR 焼津駅より車で30分

*現地集合をご希望の方は事務局までご連絡下さい

参加費： 会員 ¥7,000— 会員外 ¥10,000—（お弁当、資料、白衣代含む）

*当日の貸し切りバス車中にてお願い致します。

新調理システム推進協会 事務局

2012年10月吉日

お問い合わせ/03-5645-8751

ニチワ電機（株）内/事務局/西 吉永

★★緊急連絡先★★ 090-4006-0565

（事務局 携帯電話）

《スケジュール》

- 10:45 静岡駅集合 ※時間厳守
11:00 静岡駅出発
12:00 施設到着・会長挨拶
12:15 講演1部 「食の美味しさと安全安心喜びを求めて（仮称）」
 ディナーサービス・コーポレーション 代表取締役社長 本田 圭氏
13:00 昼食 仕出し弁当
14:00 講演2部 「新調理システム導入プロセスと、HACCP 高度化認証施設の取得の point（仮称）」
 新調理システム推進協会 事務局長 西耕平
14:40 施設見学会
 質疑応答
16:00 見学会終了解散 ※時間は前後する場合がございますのでご了承ください
17:00 バスにて静岡駅へ移動後解散

施設見学会 参加申し込み用紙

今回の施設見学会に（ ）名で参加します

(○で囲んで下さい) 会員の種別	法人会員 ・ 個人会員 ・ 登録会員 ・ その他
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 代表者氏名	
お名前	
お名前	
FAX番号	*地図をお送りしますので必ずご記入ください

◎締め切りは11月28日（水）とさせていただきます。

お手数ですがお申し込みはFAXにて、事務局までご連絡下さい

◎定員25名様をもって締切りとさせていただきます

FAX 03-5645-2550 (吉永宛)