

# HOSPPEX

ホスペックスジャパン J a p a n 2 0 1 7

病院/福祉設備機器が一堂に集う専門展示会

**会期** 2017年11月20日(月)・21日(火)・22日(水)  
 開催時間: 12:00~18:00 10:00~17:00 10:00~17:00

**会場** 東京ビッグサイト 東4~6ホール

**主催** 一般社団法人 日本医療福祉設備協会 一般社団法人 日本能率協会

病院/福祉  
給食セミナー  
聴講案内

## 新調理システム推進協会 特別企画 セミナー & HOSPEX LUNCH (敬称略)

**参加料** 有料(税込) 午前の部 3,000円 / 午後の部 4,000円  
 午前の部、午後の部に通しでご参加の場合は5,000円とさせていただきます

**定員** 100名 **申込方法** 事前登録後、新調理システム推進協会事務局より請求書が届きます。

### プログラム 2017年11月22日(水)

人手不足対策! 栄養部門の経営改善、これからの食事サービスの展望。

1部

10:30

▼

10:40

**司会進行** 「新調理システムを活用した、HOSPEX LUNCH&セミナーのポイントについて」

(一社)新調理システム推進協会 事務局長/ニチワ電機株式会社 常務取締役 西 耕平



**講演** 人手不足対策、新調理システム実践セミナー初級編

「美味しさと、"原価"率維持管理の原則」(一社)新調理システム推進協会 会長 渡辺 彰



新調理システムは、30年前バブル景気の人手不足対策のなか生産性向上の手法として誕生しました。現在では、多くのフードサービスの最前線で採用されている新調理システム。但し、残念ながらその効果を十分に活かせていない施設も多いのが現実です。新調理システムの産みの親である渡辺彰氏が、システム導入の必須ポイントについて、院内/院外活用共に分かり易く解説致しますので、是非に新調理システムの本質にご期待ください。

2部

12:00

▼

13:40

**実演/食事** 院内活用改善策!  
 「HOSPEX LUNCH 食医同源、省人化でも安全に美味しい実演ご賞味会」

順天堂大学医学部附属  
 順天堂院 栄養部調理課 主任  
 佐藤 仁



医療法人社団 龍岡会  
 栄養部 調理長  
 前田 幸男



ニチワ電機(株) コンサルティング部  
 料理セクション チーフマネージャー  
 堀之内 清貴



新調理システムを実践している東京都心の歴史ある大学病院と、老舗医療法人の料理責任者と、元辻学園講師で医療福祉新調理システムコンサルタントの3名で奏でるHOSPEX LUNCHです。全員が新調理システムの専任講師の資格を有した実演には、調理科学に裏打ちされたアイデアが随所楽しめます。3名の立場は異なっても、想いは食医同源。ここでしか味わえないHOSPEX LUNCHを、想定原価付の詳しいレシピ集と共にご賞味ください。

3部

14:00

▼

15:00

**講演** 院外活用改善策!  
 「料理の品質管理と満足度を求めて、人手不足対策で経営改善!」

株式会社ミールイノベーション 代表取締役 根本 忠広



日々深刻化する人手不足。厳しい雇用状況のなか、食材費も高騰を続け、HACCP義務化も目前に、給食運営は今までにない経営課題に迫られています。特に、人手不足とされる医療福祉施設の食事サービスを即座に解決し続ける、当協会の理事でミールイノベーション社長の根本氏。経営者の視点で、新調理システム導入の概要から経営効果についてズバリと解説して頂きます。

※発表者の都合により、セミナーの中止またはテーマが変更になる場合がありますのでご了承ください。

聴講登録・来場事前登録はこちら

HOSPEX

検索

特別企画セミナーに関する  
お問い合わせはこちら

特別企画セミナー 事務局

一般社団法人新調理システム推進協会 (担当: 吉永・山崎・井上)  
 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 TEL:03-5645-8751

展示会に関する  
お問い合わせはこちら

HOSPEX Japan 事務局

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター  
 〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋1-2-2 住友商事竹橋ビル14階 TEL:03-3434-1988