

法人運営者様・施設職員様向け参加無料セミナー in 岡山

Cook Deli



SARAYA

コラボ研修セミナー

参加
無料



コスト高騰時代における「冷凍完全調理済み食品の役割」

厨房衛生における生産性向上とリスク管理

「厨房運営の効率化」「衛生管理レベルの向上」をわかりやすく解説！

近年施設の「食」を取り巻く環境は大きく変化し、ご施設職員の皆さま、そして利用者やご家族にとどても、
安心・安全でおいしい食事をどう提供し続けるかは大きな課題となっています。

今回のセミナーでは、「安心・安全に、安定的に美味しいお食事を提供できる」クックデリの冷凍完全調理済み食品と、
「世界の衛生・環境・健康に貢献する」サラヤ株式会社の厨房衛生への取り組みをご紹介します。専門性の高い2社の
知見を組み合わせ、厨房運営における効率と衛生管理を同時に強化する、持続可能な厨房運営の形を解説いたします。

当日はクックデリの特別試食やサラヤ製品の実機体験もありますので、ぜひこの機会にご参加ください。

2025年10月22日

水曜日

13:30-15:40 (開場 13:00)

開催場所 岡山ふれあいセンター

〒702-8002 岡山県岡山市中区桑野 715-2

参加定員 40名 事前申込制

※定員に達し次第申し込みを
締め切らせていただきます。

※開催内容は変更となる場合がございます。※掲載写真はイメージです。

1 コスト高騰時代における
「冷凍完全調理済み食品の役割」

登壇企業：クックデリ株式会社

2 厨房衛生における
生産性向上とリスク管理

登壇：サラヤ株式会社
メディカル事業本部 営業推進部
システムソリューション課 課長 尾藤 慎吾 様

3 クックデリの特別試食
&
SARAYA 実機体験会



お申し込みはこちらのQRコード、
または、配布チラシ裏面の申し込み用紙にて
FAXからお申し込みください。【参加無料】

◀ お申し込みはこちらから！

お問い合わせ先

クックデリ株式会社 広島支店

0120-521-525

【受付時間／平日 9:30-17:00】



詳しくはWEBへ