

食べて・知って・快適実感♪

「直営支援」 クックチル活用セミナー

開催会場

大阪・兵庫

京都・滋賀

奈良・和歌山

福井

お気軽に
ご参加ください!

参加
無料

こんなお悩みはございませんか…?

- 厨房スタッフの人手が足りない…
- 施設の減収が続いている…
- お食事の満足を向上させたい…
- 衛生面での心配がある…



ナリコマのフードコンサルティングで 一緒に問題を解決しませんか?

セントラルキッチンで調理した「クックチル食品」を
ユニットで再加熱・盛り付け・提供をする、
主厨房を使わず、特別な人材も必要としない
お食事の提供方法のご提案です。



1

納品



2

温める



3

盛り付け



簡単♪

3ステップで
高品質な
お食事提供



裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。