

食事の準備をシンプルに安全に。

そして、おいしい!

## 新たな調理方法『ニュークックチル』

現場が抱える食事に関する不安のあれこれを解消。

利用者にも働く人にもやさしい『ニュークックチル』に、

shincaの食器が選ばれています。

『ニュークックチル』は、加熱調理→急速冷却後、料理を盛り付けてから、うつわごとチルド保存と再加熱ができるシステムです。従来の『クックチル』との違いは、盛り付けと再加熱の順番ですが、大きな違いが生まれました。



1

### マンパワー不足を緩和

『ニュークックチル』なら前日に盛り付けまで済ませ、再加熱機器にセットしておくので、当日の朝食はトレイメイクして配膳するだけ。早朝出勤の時間も人員も軽減できます。

2

### HACCPに基づく衛生管理

再加熱後は料理に触れることがないため、二次汚染の心配がありません。大量調理施設衛生管理マニュアルで望ましいとされる2時間以内の喫食にも、慌てることなく対応が可能です。

## 朝食の当日作業量の違い

必要なマンパワー

