

～食品工場さま向け～

生産性向上及び品質安定を実現する 課題解決セミナー



会 場 : ハグミュージアム5F 業務用厨房フロア ハグホール

2026年 8月28日(金) 13時30分～16時00分
(ハグミュージアム 5F にて13時より受付開始)

作業・品質のバラつき、衛生のリスクを放置していませんか？

当セミナーでは、食品業界が抱える諸問題を、大量調理・作業効率化・品質管理・衛生の観点から、ご説明、調理実演を行います。

最新のソリューションを解説と試食を交えてお伝えいたしますので、ご興味のある方は、是非お気軽にご参加ください！

セミナープログラム

- | | |
|-------------|--|
| 13:30～14:30 | 自動攪拌機付き回転釜のご紹介・調理実演 食品工場への導入事例
服部工業株式会社 |
| 14:30～15:30 | 冷機器・HACCP管理サポートシステムのご紹介 食品工場への導入事例
フクシマガリレイ株式会社 |
| 15:30～16:00 | Daigasエナジーからのご案内
メタネーション・ソリューションサービスのご案内 |

参加費
無料

定員
30名

試食あり



自動洗浄
機能付

お申し込み方法

左記QRコードをスマートフォンで読み込んでいただく もしくは ↓下記URLより
必要事項を入力の上、ご登録をお願い申し上げます。

<https://ogshowroom-kitchenpro.resv.jp/reserve/calendar.php?x=1668595416>

※リンク内 選択項目は↓

「☆☆☆ハグミュージアム業務用【プロ向け食関連セミナー】」「食品工場さま向け 生産性向上及び品質安定を実現する課題解決セミナー」



会場のご案内

hug MUSEUM
ハグミュージアム

大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

【お問合せ先】

TEL:06-6586-3425

FAX:06-6586-3426

営業時間 月～金 10:00～17:00

ハグミュージアム 業務用

検索



(駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください)

締切

8月17日(月)