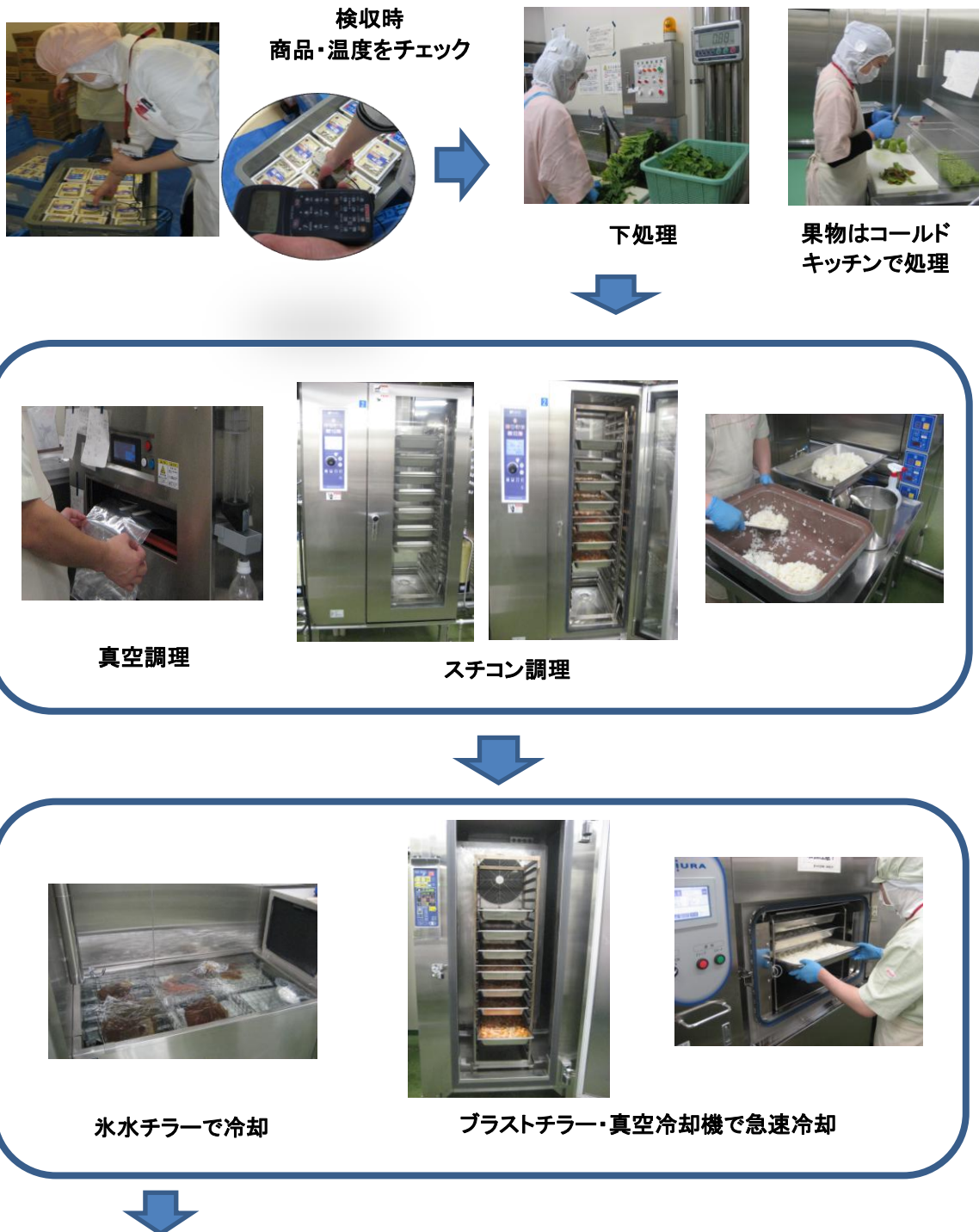


安全で美味しい食事の提供

当院では、安全な食事を提供するためにニュークックチルシステムを導入しました。

『ニュークックチルシステム』とは、加熱調理したものを直ちにチルド状態に冷却しそのまま保存しておきます。チルドのまま盛り付け、お膳に一人ずつセットしてから再加熱カート(配膳車)に入れ、カートの中で温かい料理は温められ、冷たい料理はそのまま冷たい状態で提供されます。そのため最終的に調理加熱後2時間以内の安全で温かい食事を提供することが可能になりました。

ニュークックチルシステム





チルド庫で保存



盛り付け



トレイメイク



チルド庫で保存



カートイン



カートをチルド庫で保存



再加熱カートにセット



厳重にチェック



安全な食事を提供



集中温度管理システム



厨房施設内の
温度と時間を
計測記録でき
ます