

祝 恵産業株式会社 県南営業所
とちぎ今アキツチニ竣工式



平成25年 1月31日

Ⓜ 恵産業株式会社

各作業エリア



①下処理室



②調理室



③盛付室



④洗浄室



⑤食器保管庫



⑥プレハブ冷凍冷蔵庫



⑦発送口



⑧回収口

ホット&コールドシステム

クックサーブ方式とは？

◎調理工場で調製されたお料理を徹底した温度管理によりお客様の元へお届けするシステムです。

このシステムを利用する事で、出来立ての風味を保つばかりでなく、食中毒の原因ともなるO-157等の雑菌の繁殖を抑える厚生労働省が認める調理方法です。

温かいお料理は温かいまま65℃以上で、冷たいお料理は冷たいまま3℃以下で、施設へお届け致します。

◎このシステムであれば、施設サイドでは給食の為の**厨房施設費用**及び**スペースは不要**となります。

配 送



食事の
積み下ろし



納 品



配 食



収 納



納品チェック

施設の概要

名 称 恵産業株式会社
県南営業所 とちぎケアキッチン

所在地 〒328-0024
栃木市樋ノ口町396-13

T E L 0282-25-6533

F A X 0282-25-6532

構 造 鉄骨造

規 模 敷地面積 981.24㎡
建築面積 333.97㎡

至 栃木市内



とちぎケアキッチン

至 小山市内