

# 社員食堂(福利厚生部門)を見直しましょう! 大幅なコストダウンを提案します!

## 1 セントラルキッチンシステム(C・Kシステム)

- ☆お客さまの食堂から「厨房」や「調理師」や「栄養士」を無くします。高コスト固定費を削除します。
- ☆お客さまの厨房(サテライト)から、煮る、焼く、揚げるの調理器具が無くなります。温める、冷やす、殺菌洗浄の器具と盛り付けスペースと提供スペースのみです。水道光熱費70%削減。
- ☆C・Kシステムでは専門調理師や専門栄養士が集中管理をします。この事で味付けや仕込み作業や長時間調理が可能となります。手作りメニューや長時間の煮込みメニューが可能となります。



## 2 セレクトランチシステム

- ☆「ごはん定食」「麺類定食」「カレー・丼定食」の3定食が用意されています。お好みの定食をお選びください。



## 3 カフェテリアシステム

- ☆全てのメニューが単品皿で用意されています。80円、100円、120円、160円、200円、240円、280円、320円までの組み合わせでお選びください。
- ☆「ミニ丼」「ミニカレー」等々のハーフサイズもご利用いただけます。
- ☆白ごはん以外は全てのメニューが毎日替わります。麺類・カレー・丼は全て30種類以上ございます。



## 4 バイキングシステム

- ☆バイキングワゴンにはクールメニュー(サラダ・和え物・酢の物等々)が3品、ホットメニュー(おでん、肉じゃが煮、野菜炒め等々)が3品、ヒートアップコーナーには(唐揚げ、とんかつ、焼魚等々)が1品と合計7品の副食(おかず)が用意されています。
- ☆お好みのメニューをお好みの量だけご自由にお取りください、食べ終わったら再度お替りもご自由にどうぞ。
- ☆主食は「ごはん」「麺類」「カレー又は丼」の3種類が毎日用意されています。どの組み合わせで食べても価格は同じです。②のセレクトランチのようなセットになります。  
[参考価格420円です]
- ☆バイキングシステムは究極のC・Kシステムです。カフェやバイキングの併用システムもございます。



お問い合わせは

**オーケーシー食品株式会社**

〒503-0986 岐阜県大垣市中曽根町827番地 TEL 0584-91-8101 FAX 0584-91-9006  
営業部 三谷・吉田