



社員  
食堂

## 委託給食の特集!

給食や厨房に関する事なら何でも、お気軽になんなりとご相談下さい。

【私たちの考える社員食堂】

### こんな社員食堂はイヤだ。

- ✓ 美味しくない。
- ✓ 温かいはずの料理が冷めている。
- ✓ 料理のでるのが遅い。
- ✓ 従業員さんが敬遠する。(利用率が低い)
- ✓ 献立内容が偏っている。(単調な味ばかりだ)
- ✓ 健康管理を無視したメニューだ。
- ✓ 厨房が汚い。(衛生管理ができていない)
- ✓ 調理スタッフに覇気がなく、暗い。
- ✓ 憩いの場としての空気感がない。

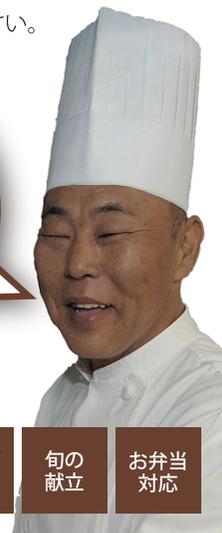
★献立一例



日々献立を研究しています。

試食会 随時 開催

お悩みは  
何でしょう?  
解決します。



委託給食ならではの  
メリットは…

真心で勝負。

各種 イベント 対応	季節感 のある 食材	旬の 献立	お弁当 対応
------------------	------------------	----------	-----------

- ➔ 厨房スタッフの管理が不要。  
人材募集、採用、教育など労務管理の手間がなくなり、人手不足などに悩む必要はありません。
- ➔ 食中毒などの事故を防ぐ、徹底した衛生管理教育。  
各種衛生検査なども実施し、安心・安全な調理マニュアルによる指導を行っています。
- ➔ 管理栄養士による、健康的で多彩なメニューの提供。  
栄養面だけでなく、日々「美味しさ」を追求しバラエティー豊かな味が楽しめます。
- ➔ 食材のコストダウンが可能。  
大量仕入などの優位性をコストに反映。よりお値打ちな献立が実現します。

## 「今日もお昼が楽しみ!」をお手伝いします。

メールでの  
ご相談もOK。  
[info@cek.jp](mailto:info@cek.jp)