

# フードシステムソリューション2023

FOOD SYSTEM SOLUTION 2023

## SARAYA 出展のお知らせ

9/20<sup>WED</sup> 9/22<sup>FRI</sup> [10:00~17:00] 東京ビッグサイト 東ホール

4ホール ブースNo.N-13

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素より弊社製品をご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。

来る9月20日(水)~22日(金)に東京ビッグサイト東ホールにて開催される『フードシステムソリューション2023』に出展をさせていただくこととなりました。

今回のサラヤブースでは、「給食現場の衛生管理トータル提案」をテーマに給食現場の衛生管理/感染症対策から調理効率化までトータル提案をいたします。

是非、この機会にご来臨賜り、ご高覧いただきますようご案内申し上げます。

敬具

### 給食現場の衛生管理トータル提案

昨今の給食現場が抱える人手不足や生産効率の問題に加え、HACCP制度化への対応、品質向上などの課題解決のソリューション機器・ツールを一堂に集めた展示を行います。

#### HACCP制度化を見据えたIoT温度自動管理システム

会員制「トータル衛生管理WEBシステム」GRASPシリーズ、「GRASP-HACCP」を活用した冷蔵・冷凍庫の温度管理、食品の温度管理の自動化をご提案します。



#### 教育の動画配信サービス

インターネットを活用した従業員教育の動画配信サービス。視聴時間を確保しやすい2~3分の動画コンテンツで、多言語字幕表示にも対応しています。



おしえて!  
さらちゃん

#### 環境配慮型のタブレット洗浄

人と地球にやさしくキレイに続く『ひまわり洗剤 エコタブレット』。プラスチック排出量の削減を目指すため、洗浄力と作業環境を改善する超濃縮タブレットを今回ご提案致します。



#### カラーコーディネートシステム (CCS)

HACCPに取り組むお客様に、現場で必要な洗剤・消毒剤を用途別に分類したカラーコーディネートシステムを基盤とした商品や、一般衛生管理を効率的に伝えるツールなどをご提案します。



※上記の内容は予告なく変更になる場合があります。予めご了承ください。