

本社

時代とともに変わるフードサービスを多方面から研究し、データの分析と全国の情報ネットワークを利用し国内外の外食産業界を解析。

管理教育

集中管理による
キッチンワークの合理化

衛生管理部

- ・食中毒の防止
- ・食品衛生の指導
- ・各施設の衛生検査の実施
- ・労働災害の防止
- ・所轄官公庁よりの指導を励行

メニュー企画開発管理室

- ・ニューメニュープラン
- ・フェアメニュープラン
- ・イベント食メニュー
- ・PB 食品プラン
- ・生活習慣病対策メニュープラン

各事業部

お客様