

平成 27 年 8 月 20 日

## ～来たる秋冬商戦～ 調理専門スタッフ強化のお知らせ

セールスプロモーション人材サービス事業を行っている cabic 株式会社(本社京都市中京区、代表取締役社長:岡野泰也)は、この秋冬商戦に向けて、実践的な調理実習の研修を実施することで、調理専門スタッフの養成し人員強化を図ります。当社では、食品から日用品まで幅広い商品の推奨販売を実施しております。中でも食品メーカー様からの試食販売の依頼件数が大半を占め、毎年秋冬シーズンには、鍋物や調味料など店頭での調理業務を伴った試食販売ニーズが高まります。この度、より多くの食品メーカー様のニーズに対応できる様、調理業務に強い調理専門スタッフ強化を行う為、調理実習を実施することになりました。

### ◆ 調理実習方法

当社には、推奨販売の実践・研修を行う為調理器具など豊富に揃っており、各事業所内での調理実習が可能になっております。

#### ① 当社オリジナルプログラムによる調理実習

調理実習の講師はスタッフ教育専門部門のトレーナーと調理経験の豊富なランクスタッフが担当します。講師の現場経験を基に即戦力になる様に指導しております。現場での準備のレクチャーから店頭での調理方法のコツ、お客様へ試食品の見せ方・提供方法などお客様に提案しやすいメニューを共有し、応用力を磨きます。

#### ② メーカー様の要望に応じた調理実習

メーカー様に当社にお越しいただき新商品・注力商品の調理実習をやって頂くことが可能です。当社の営業マン、スタッフ教育専門部門社員と事前打ち合わせをすることで、現場での成果に直接的に効果のある調理実習、商品研修を実施することができます。(別途御見積)

当社の登録スタッフには、主婦経験を活かして活躍するスタッフも多数登録しております。調理実習は単に現場での調理品を試食提供するだけではなく、店頭でお客様に声かけを行い如何に商品のイメージ、活用方法を創造して頂く為の実習となっております。この調理実習を通して関西エリアで約 100 名の調理専門スタッフの育成を目指し、より多くのお客様にご満足頂けるようサービスの向上を図ります。

#### 【実習風景イメージ調理実習風景】



■ 本件に関するお問合せは次のご連絡先にご連絡ください。

cabic 株式会社 営業促進部

TEL:075-257-6868 / FAX:075-211-2647 / E-mail:info@cabic.net