

完全調理済食品×盛り付けで学ぶ特別セミナー

“劇的”に変わる、 介護の食事

“食べたくなる” 食事づくり

9/25 金 開催時間 11:00～13:00

三和厨房株式会社京都ショールーム

〒601-8126 京都市南区上鳥羽南花名町27 3階

参加定員 10名 / 事前申込制

入場
無料

11:00～

食器レンタルサービス テーブルコーデ 効率化の今、あえて磁器を選ぶ意義

介護現場の効率化が求められる今、あえてメラミンではなく「磁器食器」を使う意義とは？豊かな食環境が利用者の尊厳や食欲に与える効果を解説。業務効率と利用者のQOL（生活の質）向上を両立する戦略をご提案



KAIGO
Design Award

KAIGO Design Award
ビジネスアイデア部門
最優秀賞受賞



11:50～

クックデリ株式会社 実食付き！《完調品》調理～盛り付け体験！

毎日の食事の盛り付け等のお悩みを解決！
クックデリの完調品を活用し、味や機能に加え「盛り付け」にも着目。
見た目も美味しい食事を提供するコツを、テーブルコーデの先生と一緒に
ご紹介します！



12:25～

ご試食＆質疑応答＆来場者同士の意見交換会

お食事を召し上がっていただきながら、他施設でどんな取り組みをしているのか、現場でのお悩み事などざっくばらんにお話しいただけます。

