

健康的なV. O. S. メニュー推進事業
平成 26 年度店主スキルアップ研修会 実施状況

	実施日	研修会内容	対象	人数
北	1月26日(月) 14時20分 ～16時30分	(1)講演「生活習慣病の正しい知識」 ～あなたも健康づくりの担い手～ 講師 いしが城谷クリニック 城谷 敬子先生 (2)話題のお店紹介 コーディネーター 茨木保健所長 高山 佳洋 コメンテーター いしが城谷クリニック 城谷 敬子 ① 医療介護から考える新しいお弁当の販売企画について デリケア株式会社 取締役専務 鉄村 貴人 ② 直営店舗ベジブルキッチン(野菜ソムリエを配属し、 野菜たっぷりの健康メニューを提供)の取組み サラヤ株式会社 新事業開発部 部長 大槻 安宏 ③ 心と体にやさしいお店づくり キッチンママ静水 店主 小西 ひろみ (3)ディスカッション	飲食店関係者・ 外食アドバイザー 一他	27
東	10月21日(火) 14時～16時	(1)講演「リピーター促進の為の当店のウリ・こだわり」 ～ヘルシーメニューの提供を通して～ 講師 旬香酒稲 ばんざいや 店主 安達 博之 (2)情報提供「V.O.S.メニューのススメ！」 保健所管理栄養士 (3)講演「ウリのメニューを伝えて継続的な売上げづくり！」 講師 (株)ぐるなび ぐるなび大学インストラクター (4)個別相談コーナー ヘルシーメニュー考案や栄養表示の支援等	飲食店関係者・ 外食アドバイザー 一他	23
中	10月24日(金) 14時～ 15時20分	(1)講義「継続的な売り上げ作りに向けた販売促進の手法について」 講師 ぐるなび大学 リーダー 藤川充昭氏 値引きに頼らない「ウリ・こだわり」による来店促進、店と利用者の コミュニケーションによるリピーター獲得について 等 (2)講義「ヘルシーメニューの開発ヒント」 講師 保健所管理栄養士 ヘルシーメニューの提供推進に向けた取組紹介 等 (3)グループ演習「わが店の人気メニューをヘルシーに」 希望する店舗のみ対象 ヘルシー化したいメニューを持ち寄り、外食アドバイザーと一緒に に具体的に演習	飲食店関係者・ 外食アドバイザー 一他	27
南	11月10日(月) 15時～ 16時30分	(1)講演「ウリのメニューを伝えて継続的な売上げづくり！」 講師 (株)ぐるなび ぐるなび大学インストラクター (2)講演「大阪版食の安全安心認証制度について」 講師 大阪府泉佐野保健所 食品衛生課長 (3)講演「野菜、脂肪、食塩に配慮したメニューのおすすめ」 講師 地域活動栄養士会 管理栄養士	飲食店関係者・ 外食アドバイザー 一他	37