

日本食糧新聞社 主催 第2回 ファベックス関西2014

ケアフード&新調理システム・パネルディスカッション

- 開催日時 2014年10月10日(金) 12:20~14:20
- 開催場所 インテックス大阪 1・2号館 70席
- 聴講無料 当日上記開催場所にて先着順受付
- テーマ

「福祉・介護食事サービスの多様化を解決！」

プロが語る最適な調理技法、厨房運用の実践！」

主催；一般社団法人 新調理システム推進協会

講師／ ※順不同

柴田 賢哉 広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター
副主任研究員 農学博士

大谷 幸子 淀川キリスト教病院 栄養管理課
管理栄養士 課長

下地 隆 山陽女子短期大学 准教授 専任講師

(一社)新調理システム推進協会／やわらか食を普及する会

梶本 忠広 センターミール株式会社 専務取締役

サービス付高齢者住宅・有料老人ホームの新調理システムの雄

渡辺 彰 (一社)新調理システム推進協会 会長

1990年代調理法を体系化させた新調理システムの父

岩本 嘉之 (株)鶏卵肉情報センター 常務取締役 編集部長
月刊「HACCP」編集長

企画司会／ 西 耕平 (一社)新調理システム推進協会 事務局長

ニチワ電機(株) 常務取締役 コンサルティング部 部長

■ 概要

益々拡大するシニア世代のフードマーケット。その背景には、提供する施設側にも同時に少子化の影響があり、厨房運用の人手不足対策は死活問題です。

今後、施設独自のケアフードを衛生的に美味しく提供するには、従来の人手中心の厨房運用だけでは対応できません。この度の「福祉・介護食事サービスの多様化を解決！プロが語る最適な調理技法、厨房運用の実戦」では、新調理システム概念を活用する講師の皆様から、あの凍結含浸法開発者の柴田博士、地元淀川キリスト教病院での介護食の拘りの提供や、高級フレンチレストランでのケアフードのフルコース迄、多彩なシニアフードサービスの創造者にお集まり頂き、リテールレベル HACCP 概念にそった調理技法から実際に活かせる調理の仕組み作りについて幅広く語って頂きます。

一般社団法人 新調理システム推進協会