**健康的なＶ．Ｏ．Ｓ．メニュー推進事業**

資料4-3

**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　髙山　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  デリケアー株式会社　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具体的に演習 | 飲食店関係者・外食アドバイザー他 | 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・外食アドバイザー他 | 37 |