

観光・サービス業部会 サービス業情報交換研修会

家庭でも飲食店でもできる食品ロス対策と からだにやさしい料理



食品ロスを減らすことは、環境負荷だけでなく各社が提供する料理の原価改善にもつながり、結果として経営改善にもつながります。今回は食品ロスとメニュー開発に知見の深い講師をお招きし、当部会員の皆様や多くの方にぜひお聞きいただきたい内容となっております。ご参加ください。

ポイント

- ①聞いてすぐ実践できる食品ロス削減対策が盛りだくさん。
仕事だけでなく家庭でも活かせます
- ②特に飲食関係の人には、からだにやさしい料理という新たな可能性が学べる機会です。

講師

(株)Smile meal
代表取締役
渥美まゆ美 氏



講師略歴：食を通して人々の健康につながる料理の提案や売れる商品作りのお手伝い、健康セミナー講師や料理講師等で企業の健康経営サポートも手掛ける。

日時

令和6年11月5日(火) 14:00～15:30

※15:30～17:30 懇親会

会場

饒心亭おゝ乃

参加費

セミナー：無料
懇親会：1名5,000円

定員

25名

参加対象

セミナー：三条商工会議所会員事業所 及び 市内事業者
懇親会：観光サービス業部会員

申込方法

下記申込書をFAXまたはQRコードより申込ください。

申込期限

令和6年10月25日(金)まで

問い合わせ先・・・三条商工会議所 企業支援課

担当：須藤・山元 TEL:0256-32-1311 FAX:0256-32-1310(申込先FAX)

参加申込用紙

多くのご参加、お待ちしております！

事業所名			
参加者氏名			
懇親会参加 ※観光・サービス業部会員のみのみ	参加する ・ 参加しない		名
TEL		FAX	

申込用
QRコード

