

# 「調理現場」を 変革するFOODTECH

参加無料

7.28 火

16:30~18:00

東京ミッドタウン八重洲  
セントラルタワー11F  
リアル開催限定

対象：ホテル・旅館の調理部門・レストランご担当者様

## 「俺を料理に集中させろ！」

HACCP対応・アレルギー管理・インバウンド対応……調理人が「料理」に向き合う時間が、管理業務に奪われていないでしょうか。本セミナーでは、「調理人が料理に専念できる環境づくり」をテーマに、FOODTECHの最前線を実践的にお伝えします。

### 基調講演

16:30

データで見る

顧客の“デジタル慣れ”状況

株式会社リクルート

ホットペッパーグルメ外食総研

田中直樹氏

外食ではたくさんテクノロジーが浸透してきています。消費者、事業者は果たしてデジタルにどのくらい付いてきているのかをデータで紐解きます。



### パネルディスカッション

17:20

俺を料理に集中させろ！

理想の調理現場の在り方

宿泊施設の調理現場から2名がご登壇。

IT活用の本音と理想の現場像を語る。



曾我部俊典氏

ザ・キャピトルホテル 東急  
総料理長



松崎亮輔氏

ホテル三日月  
洋食料理長



田ヶ原絵里

外食アレルギー  
対応協会 代表理事

### ピッチプレゼン 注目企業5社による最新情報紹介

- 理研ビタミン株式会社  
アレルギー配慮ドレッシング
- 株式会社CAN EAT  
アレルギー対応サービス
- 株式会社カミナシ



他2社予定

右のQRコードより、WEBフォームにてお申込みください  
事務局：宿泊施設関連協会

お申込み  
お問合せ



info@jarc-ic.com



03-6261-0870

