

事業者向け
特別講座

ル・クロの経営から生まれた “食と障がい者”の事業の作り方

2月29日(月) 18:30~21:00(18:00受付)

場所：KYOCA

参加費：2,500円

京都市下京区朱雀正会町1-1

フレンチのオーナーシェフが捉える障がい者と食の事業。
働く環境のデザインと人を大事にする経営の考え方を学びます。

講義内容 [18:30-19:30]

□ 障がい者雇用と食

飲食業は保存が効かない。クオリティを下げない事業の捉え方。

□ 働く環境のデザイン

その方にあった環境や仕事は？ 適材適所 ～プランニング～
ツールや製造工程の工夫。～利用者者に合わせる～

□ "情報"を仕入れて、愛のある環境をつくる

ル・クロでの自己の振り返り方法。状態を知りながら関わる保護者、
支援者からの情報を大切にする。

□ 気付きを反映する経営

指導する側の考え方。どの価値フィルターを持つか？

□ 障がい者雇用の導入と諸手続きと覚悟

コストや法律、業界の仕組み。今、感じている状況と問題提起。

当日、交流会あります。

お申し込み先は info@kyoto-chocolabo.jp までメールにて

① 参加希望日時 ② お名前 ③ ご連絡先電話番号を明記の上、送信願います。

主催 京都 ショコラボ

〒600-8841 京都市下京区朱雀正会町1-1 KYOCA 209
TEL/FAX : 075-354-0077
mail : info@kyoto-chocolabo.jp
<http://www.le-clos.jp>

KYOTO
CHOCO  LABO