



소비자 건강 중심의 커피·음료 가맹본부 경영전략 세미나

“

건강한 삶을 추구하는 소비자들의 관심은 더욱 커져만 가고 있습니다. 특히 즐거운 건강관리를 지향하는 헬시 플레저(Healthy Pleasure) 트렌드에 따라 저당, 저염, 저칼로리 음식과 영양성분 표시정보를 찾는 소비자들도 증가하고 있습니다.

프랜차이즈산업연구원과 한국프랜차이즈산업협회는 매출감소로 어려움을 겪고 있는 커피·음료 업체들에게 위기를 넘어 새로운 도약을 위한 방안을 제시하는 세미나를 개최합니다. 많은 참석 부탁드립니다.

”

● 행사개요

- 일시 : 2023년 9월 20일 (수) 오후 13시~17시 30분
- 장소 : KTX 서울역 대회의실 4층

● 문의 및 신청

- 프랜차이즈산업연구원 (www.ifis.co.kr)
 - 담당자 : 김윤서 팀장
 - 전화 : 02)2233-4750
 - E-mail : ifis20@naver.com

● 참가비용

- 무료
- 강의안 무료 제공

■ 한국프랜차이즈산업협회 (www.ikfa.co.kr)

- 담당자 : 이준호 사원
- 전화 : 02-3471-8135
- 팩스 : (02)-3471-8139
- E-mail : jhlee@ikfa.or.kr

홈페이지(www.ifis.co.kr 또는 www.ikfa.or.kr)에서 신청서를 다운로드하여 작성 후 메일 또는 팩스로 접수

일 정

시간	주 제	내 용
12:30-13:00	등 록	현장등록
1부: 커피·음료업의 자율영양표시 정보 및 알레르기 유발물질 표시방법		
13:00-14:00	자율영양표시 정보 및 알레르기 유발물질 표시방법과 개선방안 (김윤서 박사, 프랜차이즈산업연구원)	-커피·음료업가맹본부의 자율영양정보 표시 현황 -영양성분 분석 및 표시 방법과 우수사례 -알레르기 유발물질 표시 방법과 우수사례
14:00-15:00	식품위생법과 식품표시광고법 및 음식점 위생등급제에 대한 이해 (구교민 대표, 케이엠씨컨설팅)	-식품위생법과 식품표시광고법의 주요 내용 -음식점 위생등급제의 도입 및 활용방안
15:00-15:20	Break Time	
2부 : 커피·음료업의 당류 저감화 메뉴 개발 방법		
15:20-16:20	헬시 플레저 현상과 당 저감화 트렌드 (김수진 교수, 남서울대학교)	-소비자의 헬시 플레저 현상과 소비행동 변화 -국내외 외식업체의 당 저감화 트렌드와 대응방안
16:20-17:20	당 저감화 메뉴 개발방법과 성공사례 (장해민 박사, 프랜차이즈산업연구원)	-당 저감화 메뉴 개발 및 조리 방법과 당도계 측정 방법 -스무디의 당 저감화 메뉴 개발 사례
17:30	폐 회	