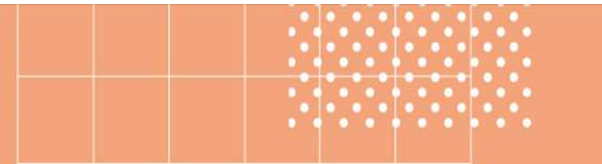




培訓服務 Training Service



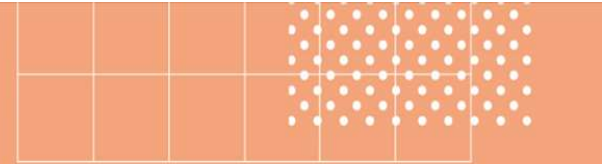
序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人 使用者 / 個人照 顧者 / 院舍 / 其 他	價格範圍 (HKD) (購買方法)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網 址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料
E1	照護食講座及示範/工作 坊	吞嚥易 Senior Deli (華瓏有限公司 Carewells Limited)		個人使用者 / 個 人照顧者 / 院舍	HKD: 根據參加者人數及 場地而定, 詳情請電郵查 詢 最低訂貨量:		講座內容包括吞嚥困難成因及影響, 照護食分類介紹, 國際吞嚥飲食標準 (IDDSI) 介紹等. 照護食示範包括使用食物塑形粉製 作家常小菜的照護食以及凝固粉增 稠醬汁及飲品	電郵: info@seniordeli.com
E2	「不完美」飲食體驗	(香港中華基督教青年會新界 會所 Chinese YMCA of Hong Kong New Territories Centre)	全餐 常溫 即日	個人使用者 / 個 人照顧者 / 其他	HKD: 150 最低訂貨量: 15			門市 / 電話 / 電郵 楊華仔 新界葵涌葵盛圍32-40號 Tel. 2420 0266 (ext:113) Fax. 2612 2492 dennisyeung@ymca.org.hk
E3	言語治療服務、專業培 訓及言語治療師督導服 務	(香港中文大學耳鼻喉—頭頸外科學系 言語治療科 Division of Speech Therapy, Department of Otorhinolaryngology, head and neck surgery, The Chinese University of Hong Kong)		機構/ 院舍 / 個 人使用者 / 個人 照顧者	HKD: 請聯絡我們索取報 價 最低訂貨量:		http://www.ent.cuhk.edu.hk/ private-services/speech- therapy-service	Ms. Rina To Email: speechtherapy@ent.cuhk.edu .hk Tel: 3943 9609
E4	「軟餐全面講」軟餐製 作教學培訓服務, 理論 及實踐課程講座; 價格 按課程需要議訂。	Deli Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	院舍供餐「全餐」 「照護食」「小菜」 常溫和冷藏都有 常溫:1天; 冷藏:3 個月	個人使用者/個人 照顧者/院舍/長者 日間中心/社區中 心	HKD: 價格按課程內容議訂 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	Tel: 39054555 /46641996 (查詢電話) Email: info@mch.hk
	院舍自製精糊餐教班 [廚師] 苑	Deli Care 健營 (幸福元氣 My Care Healthcare)	院舍供餐「全餐」 「照護食」「小菜」 常溫和冷藏都有 常溫:1天; 冷藏:3 天 [可高溫翻熱]	個人使用者/個人 照顧者/院舍/長者 日間中心/社區中 心	HKD: 價格按課程內容議訂 最低訂貨量: 不設定最低訂貨量		www.mch.hk	Tel: 39054555 /46641996 (查詢電話) Email: info@mch.hk


更新日期: 2025年2月

備註: 是次資訊發佈主要作跨平台交流, 不構成任何跟買賣相關的協議。資訊由供應商提供, 可能與最新的情況有所不同。如因使用本指南所提供的資料而引致任何損失, 社聯照護食工作小組概不負責。



培訓服務 Training Service



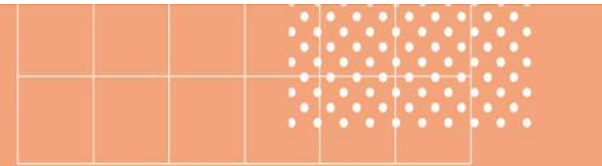
序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人 使用者 / 個人照 顧者 / 院舍 / 其 他	價格範圍 (HKD) (購買方法)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網 址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料
E5	軟餐培訓班	保良局「回味」流心軟餐 (保良局 Po Leung Kuk)	全餐 / 主食 / 小菜 / 甜品 / 飲品 常溫 即食食品	個人使用者 / 個 人照顧者 / 院舍 / 其他	HKD: 客制化報價 最低訂貨量:		可按需要設計課程內容，由基礎認識至製作技巧，導師包括具豐富軟餐製作經驗的大廚、言語治療師等。 歡迎聯絡報價	網站 / 電話 / 電郵

更新日期: 2025年2月

備註: 是次資訊發佈主要作跨平台交流，不構成任何跟買賣相關的協議。資訊由供應商提供，可能與最新的情況有所不同。如因使用本指南所提供的資料而引致任何損失，社聯照護食工作小組概不負責。



培訓服務 Training Service



序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人 使用者 / 個人照 顧者 / 院舍 / 其 他	價格範圍 (HKD) (購買方法)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網 址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料
E6	軟餐製作 工作坊	雅膳坊 (聖雅各福群會 St James' Settlement)	全餐 / 主食 / 小菜 其他 N/A	院舍 / 其他	HKD: \$6000/次 最低訂貨量: 3小時		內容： 1.示範「精緻軟餐」之製作(約1.5小時) 2.講解糊、碎餐的安排原則，並如何滿足營養需要(約1.5小時) 導師：資深廚師及註冊營養師 對象：廚師及負責協助膳食服務之同工 註： 1.費用不包括示範用之食材費用及運送示範用器材(如需要)之運輸費用 2.如工作坊確定於晚間(6:00-9:00)進行，須額外支付單價20%之附加費	電郵 catering@sjs.org.hk 電話: 28313237 電話 Wendy Wong 28313237 Email: catering@sjs.org.hk
E7	專業同工培訓	微笑軟餐館 (甜蜜故事 Sweet Stories)	NA NA NA	院舍/ 業界同工	HKD: HKD1000-3000/小 時 最低訂貨量: 最少2小時			網站/ 電話/ 電郵/ whatsapp Amy Cheng, 96656746, amycheng@sweetstories.hk
E8	社區照護員培訓	微笑軟餐館 (甜蜜故事 Sweet Stories)	NA NA NA	個人照顧者/ 義工	HKD: HKD500-2000/小時 最低訂貨量: 最少2小時			網站/ 電話/ 電郵/ whatsapp Amy Cheng, 96656746, amycheng@sweetstories.hk
E9	軟餐講座 (約1-1.5小時)	(The Project Futurus)		機構、照顧者、院 舍、照顧者 (15-40/人/場次) 最少15人	HKD: HK\$4500 最低訂貨量: 15人		Part I: 認識吞嚥困難 日本軟餐文化介紹 國際吞嚥障礙飲食標準 (IDDSI) 市場上咀嚼及吞嚥困難產品 Part II: 軟餐小杯試食	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
E10	軟餐講座及示範 (約1-1.5小時)	(The Project Futurus)		機構、照顧者、院 舍、照顧者 (15-40/人/場次) 最少15人	HKD: HK\$5000 最低訂貨量: 15人		Part I: 認識吞嚥困難 日本軟餐文化介紹 國際吞嚥障礙飲食標準 (IDDSI) 市場上咀嚼及吞嚥困難產品 Part II: 軟餐製作示範	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk

更新日期: 2025年2月

備註: 是次資訊發佈主要作跨平台交流，不構成任何跟買賣相關的協議。資訊由供應商提供，可能與最新的情況有所不同。如因使用本指南所提供的資料而引致任何損失，社聯照護食工作小組概不負責。

序號	商品/服務名稱	品牌名稱 (供應商)	食物種類 (如適用) 保存方法 保存期限	使用對象 *請註明：個人 使用者 / 個人照 顧者 / 院舍 / 其 他	價格範圍 (HKD) (購買方法)	照片 (如有)	其他產品資料說明(包括網 址) (如有)	購買方法 查詢及聯絡資料
E11	軟餐學堂基礎訓練班 (約2小時)	(The Project Futurus)		機構、照顧者、院 舍、照顧者 (15-24/人/場次) 最少15人	HKD: HK\$450/位 最低訂貨量: 15人		Part 1: 營養須知、認識吞嚥 困難、日本軟餐文化介紹、食 材計算及應用、軟餐造型技 巧、軟餐儲存 Part 2: 軟餐製作及示範、專 業指導各學員親手製作軟餐、 試食、Q&A	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
E12	軟餐學堂進階訓練班 (約2.5小時)	(The Project Futurus)		機構、照顧者、院 舍、照顧者 (15-24/人/場次) 最少15人	HKD: HK\$500 - HK\$600/ 位 最低訂貨量: 15人		Part 1: 營養須知、認識吞嚥 困難、日本軟餐文化介紹、食 材計算及應用、軟餐造型技 巧、軟餐儲存 Part 2: 專業指導各學員親手 準備食材及製作軟餐	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
E13	軟脛料理3合1照護食製 作課程 (約2.5-3小時)	(The Project Futurus)		機構、照顧者、院 舍、照顧者 (12-24/人/場次) 最少12人	HKD: HK\$780/位 最低訂貨量: 12人		Part 1: 認識國際吞嚥障礙飲 食標準 (IDDSI)、食材選擇及軟 化食材的方法、日本軟餐文化 介紹、軟餐造型技巧、軟餐儲 存 Part 2: 專業指導各學員親手 製作軟餐符合IDDSI 級別4-6	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk
E14	專業廚師軟餐製作課程 (4小時)	(The Project Futurus)		機構、照顧者、院 舍、照顧者 (10-24/人/場次) 最少10人	HKD: 另行報價 最低訂貨量:		軟餐廚師培訓課程內容: 1.日本軟餐文化 2.吞嚥困難患者需知 3.軟餐製作技巧、製作流程、 4.軟餐造型 5.軟餐工具、設備、存放、翻熱的應用 6.即場製作基本軟餐菜式: 肉、菜、瓜、 飯 7.試食及交流	電話/ 電郵 電話: 60618830 電郵: info@captainsoftmeal.com.hk

更新日期: 2025年2月

備註: 是次資訊發佈主要作跨平台交流, 不構成任何跟買賣相關的協議。資訊由供應商提供, 可能與最新的情況有所不同。如因使用本指南所提供的資料而引致任何損失, 社聯照護食工作小組概不負責。