

老年夫妻階段 - 樂齡生活 浪漫長久

銀髮主題餐廳

指導老師：鄧之卿 老師

第九組：卡佳、劉孟芸、王文慧、簡梓容

大綱

- ✓ 核心價值與願景
- ✓ 餐廳規劃與經營模式
- ✓ 餐食設計
- ✓ 食品安全管理
- ✓ 活動企劃
- ✓ 未來發展空間

銀髮主題餐廳



餐旅

餐廳規劃與經營模式

營養

餐食設計

食科

食品安全管理

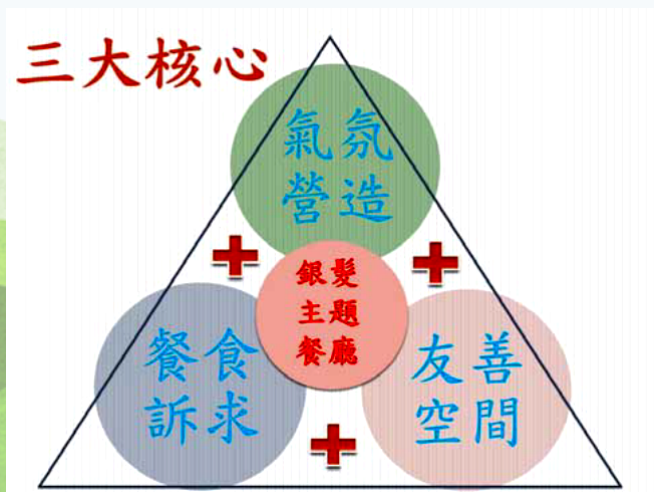
兒家

活動企劃

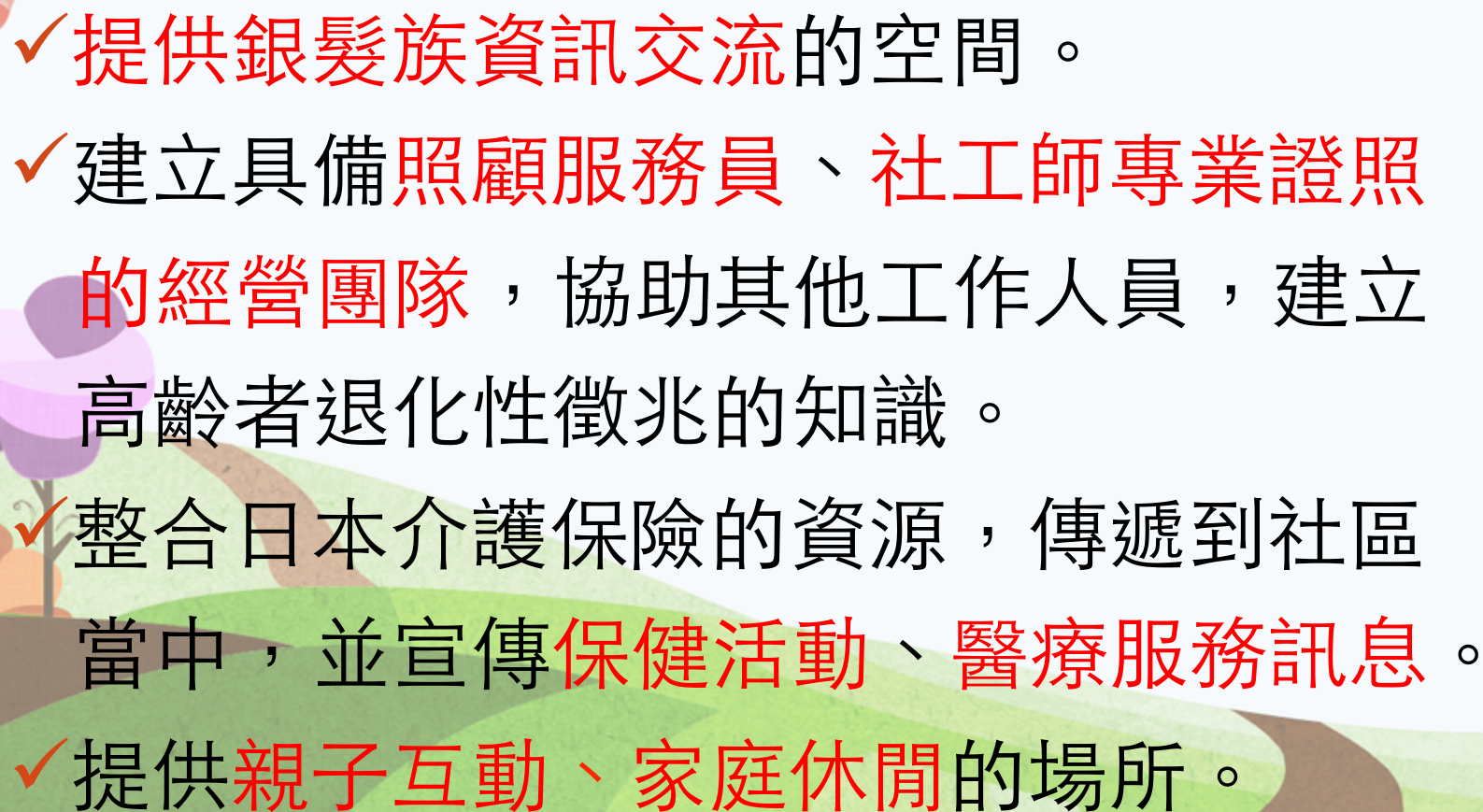
核心價值

銀髮主題餐廳：

藉由主題餐廳的服務，提供**陪伴與關懷**，增加老年人的**生活情趣**。



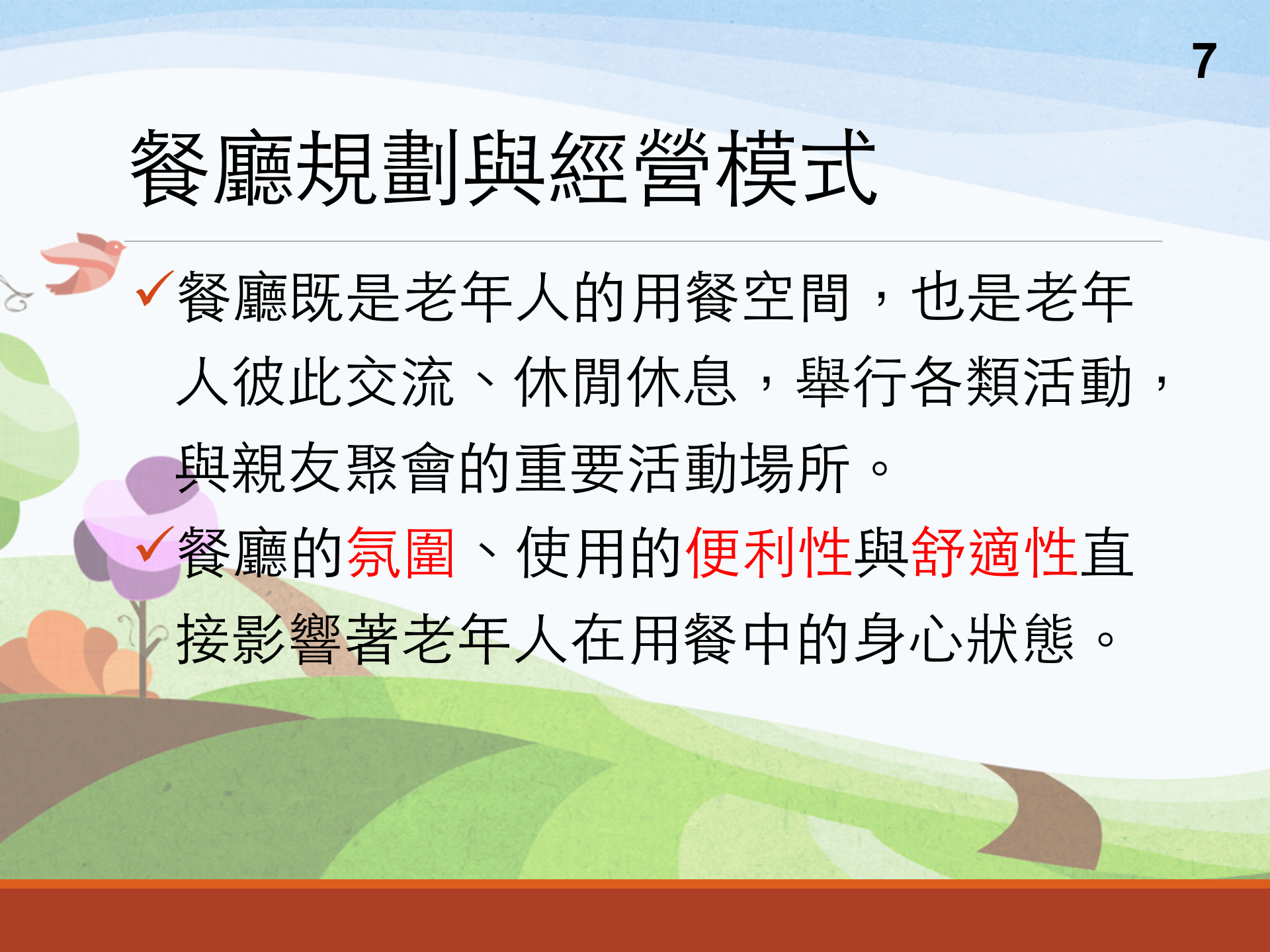
願景

- 
- ✓ 提供銀髮族資訊交流的空間。
 - ✓ 建立具備照顧服務員、社工師專業證照的經營團隊，協助其他工作人員，建立高齡者退化性徵兆的知識。
 - ✓ 整合日本介護保險的資源，傳遞到社區當中，並宣傳保健活動、醫療服務訊息。
 - ✓ 提供親子互動、家庭休閒的場所。

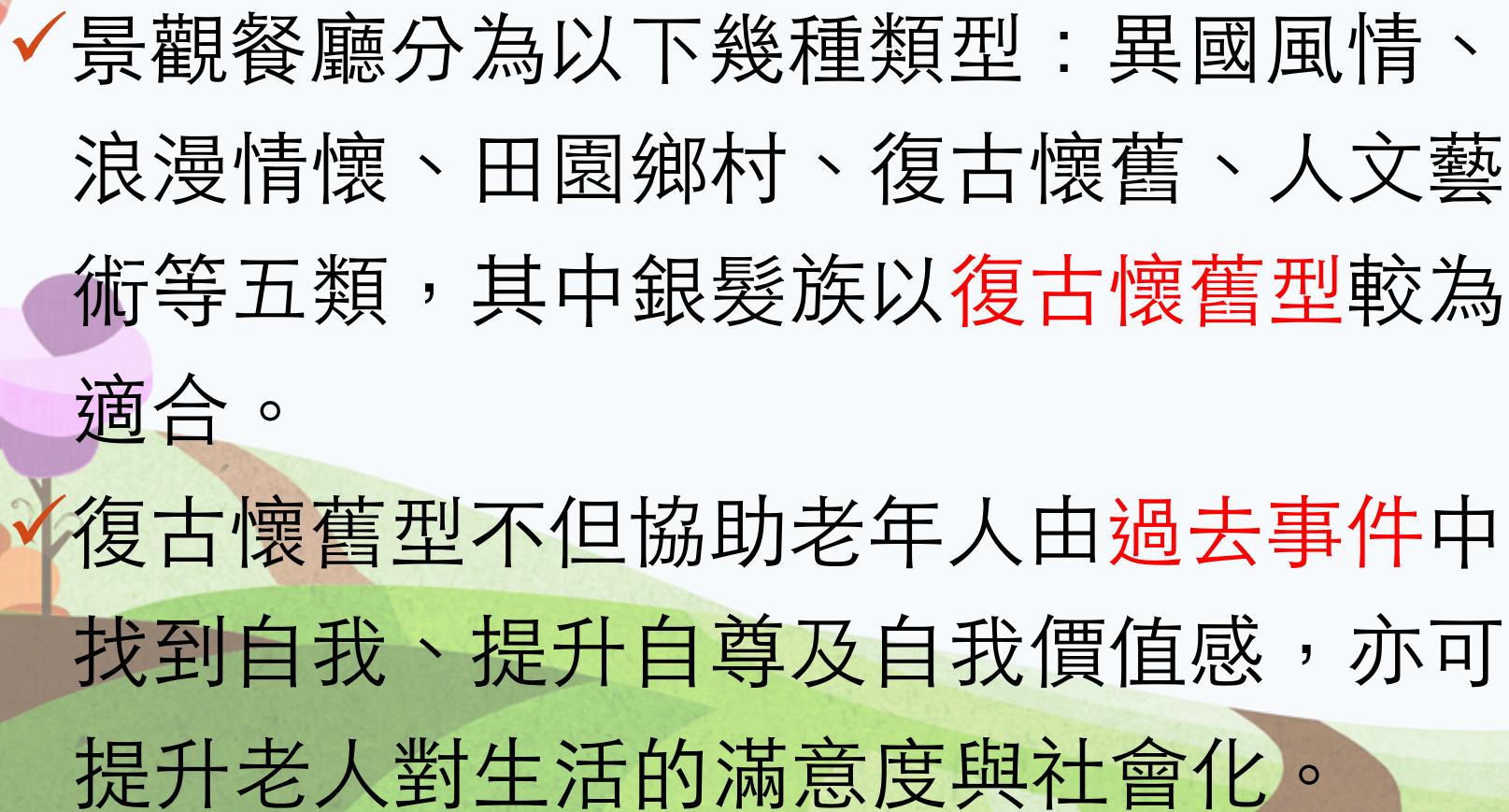
The background features a stylized landscape with rolling green hills and a blue sky with wavy lines. A small orange bird is flying in the upper left, and a purple flower is on the left side. A horizontal line is positioned above the title.

餐廳規劃與經營模式

餐廳規劃與經營模式

- 
- ✓ 餐廳既是老年人的用餐空間，也是老年人彼此交流、休閒休息，舉行各類活動，與親友聚會的重要活動場所。
 - ✓ 餐廳的**氛圍**、使用的**便利性**與**舒適性**直接影響著老年人在用餐中的身心狀態。

餐廳規劃與經營模式

- 
- ✓ 景觀餐廳分為以下幾種類型：異國風情、浪漫情懷、田園鄉村、復古懷舊、人文藝術等五類，其中銀髮族以**復古懷舊型**較為適合。
 - ✓ 復古懷舊型不但協助老年人由**過去事件**中找到自我、提升自尊及自我價值感，亦可提升老人對生活的滿意度與社會化。

餐廳規劃與經營模式

- ✓ 整體設計：使用檜木等木質牆板與傢俱，讓年長者覺得這個空間有歸屬感。



餐廳規劃與經營模式

- ✓ 多方面結合：通過分散、就近佈置小型餐廳，燈光均勻佈置、設置輕質隔斷等方式，以書架與盆栽、活動屏風隔成一個可隱約透視的人性空間。



餐廳規劃與經營模式

- ✓ 視覺：由於視覺能力有所退化，老人所需要的照度是年輕人的兩倍，也更喜歡**明亮的色調**。
- ✓ 因此選用**明亮溫暖的色彩與照明**，有助於保持心情穩定。

- ◆ 開放式小製備台
可讓喜好與人交談的長者和員工做互動



餐廳規劃與經營模式

- ✓ 入口大門、走道與化妝室門**加寬尺寸**，主要通道有90-110 cm的寬度，門板寬度起碼有80 cm。
- ✓ 行徑路線轉角需要**輪椅迴轉空間**，採橫拉門型式或是撥桿式門把。



餐廳規劃與經營模式

✓ 傢俱：餐廳的桌椅選擇除了要**安全**、**舒適**以外，還應該考慮多種不同身體狀況的老年人的使用。



◆ 全面使用透氣、具彈性的藤椅，款式以直腰、具扶手為佳。

◆ 行動不便者則增加轉動功能，以利其方便入座。



餐廳規劃與經營模式

◆ 走道的扶手都是連續的，遇到轉角也沒有間斷。



✓ 老年人的手腳比較無力，**扶手**對他們很重要，讓扶手能融入家中的裝潢，與牆面用了相同材質，而且做成斜板，看起來不像扶手。

餐廳規劃與經營模式

- ✓ 洗手間：地板防滑磁磚、馬桶旁裝設扶手、符合高度之洗手台、緊急鈴



餐廳規劃與經營模式

✓ 環境綠化：座位區域裝潢
設置植物背景，窗外設置
花牆，綠色植栽打造**生命
活力感**。

✓ 落地窗引進
大量**自然光源**



餐廳規劃與經營模式


◆ 講座會議室



◆ 親子活動室



◆ 棋盤式餐桌撤掉桌布後，可在下午茶時段提供客人休閒遊憩使用。



餐食設計

餐食設計-需求

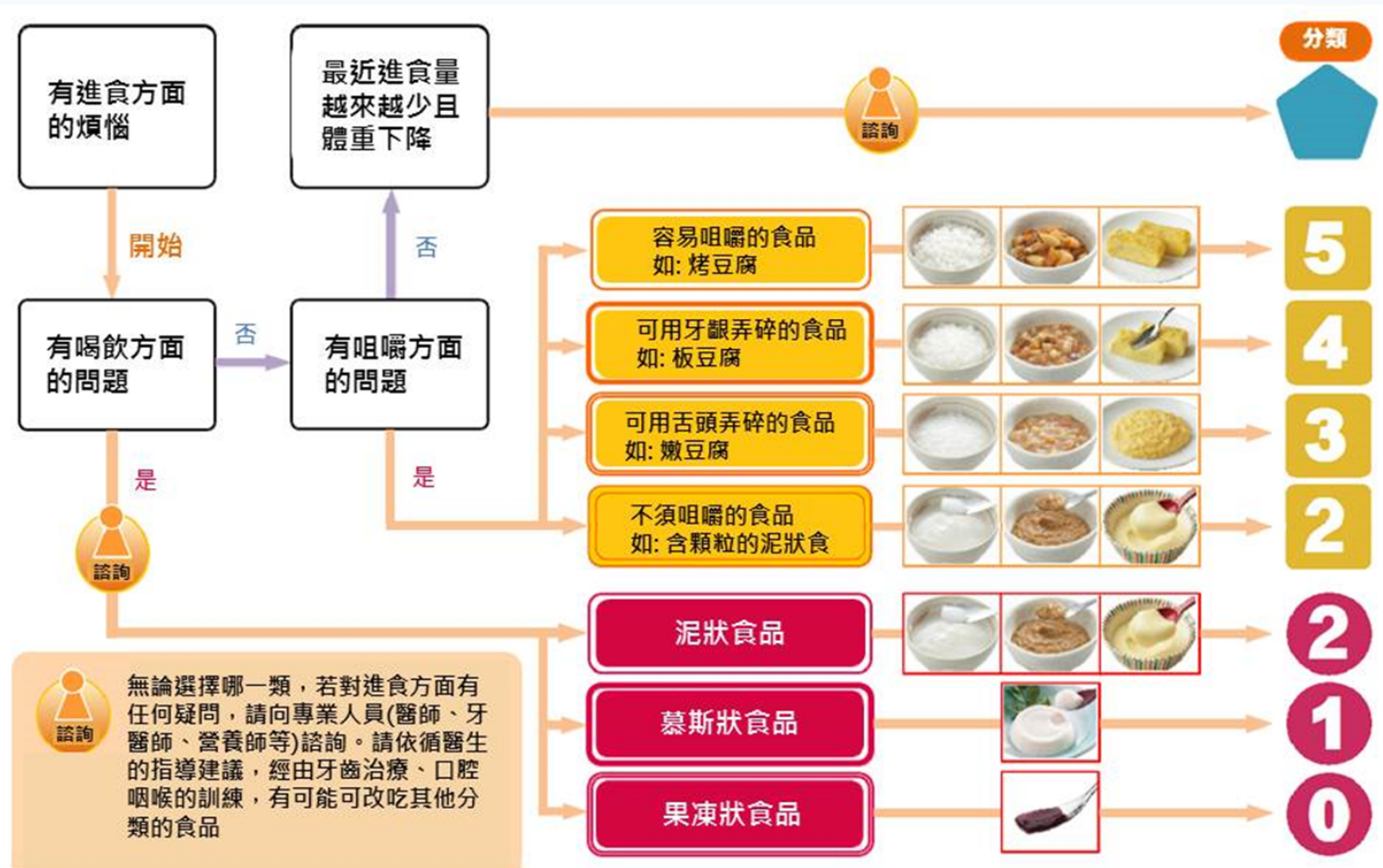
- ✓ 原因：高齡者隨著生理機能退化伴隨著吞嚥機能低，也渴望吃到好吃的東西，希望可以在飲食得到自立。
- ✓ 生理：因牙口狀況低下能選擇的食物受限導致營養狀況低下。
- ✓ 心理：期盼能做出全家人都可以一起享用的料理。

餐食設計-方法

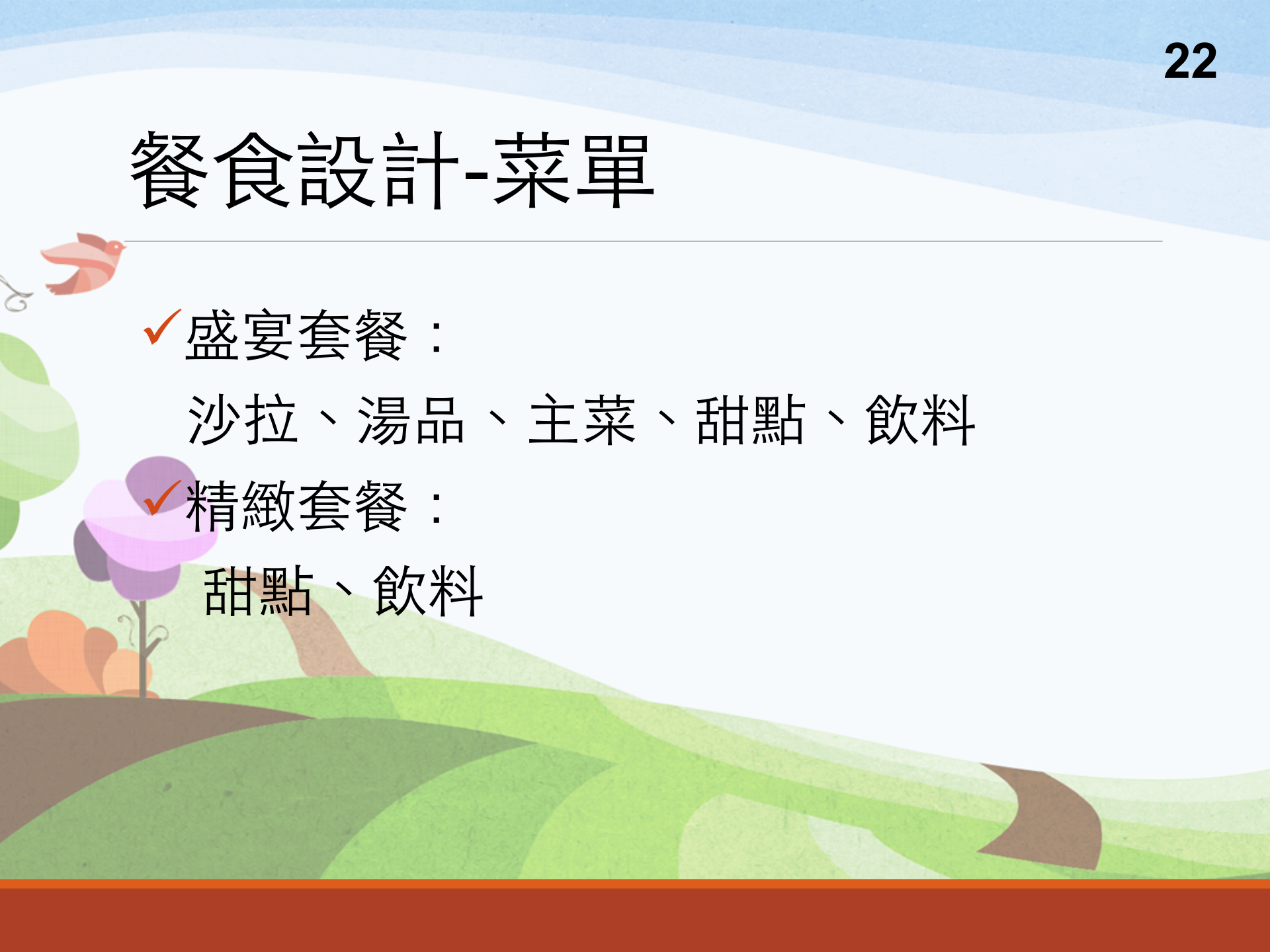


做質地修飾食品、易咀嚼而降低嗆咳風險之料理。

餐食設計-日本介護食品



餐食設計-菜單



✓ 盛宴套餐：

沙拉、湯品、主菜、甜點、飲料

✓ 精緻套餐：

甜點、飲料

餐食設計-質地修飾食品

✓ 沙拉：

兼具**食材繽紛色彩和樣貌**，可提升長者進食的動機，且食物**富含纖維素**，亦可增加長者腸胃蠕動。



餐食設計-質地修飾食品

湯品：

透過**天然蔬果熬製**而成、使用植物香辛料提升香氣**避免添加過量的鹽**，加入鮮奶增添食材的原色讓料理多了濃醇與視覺上的享受，同時增加**鈣質**攝取。



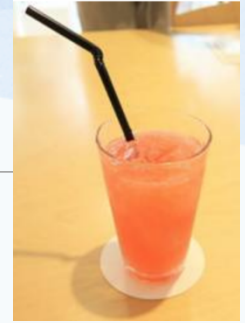
餐食設計-質地修飾食品

✓ 主菜：

選擇質地較軟之食物，例如豆腐，含天然植物蛋白，且易入口，搭配香草植物提升整體品質。選擇無刺魚肉，維持魚肉外觀與完整，加入酵素或是食品添加物塑型。



餐食設計-質地修飾食品



✓ 甜點、飲料：

提供容易吞嚥的蛋糕，不易在咀嚼後黏在口中能順利吞嚥，以慕斯與果凍最為常見。

提供具有濃稠度的碳酸飲料、茶類與咖啡，讓長者避免因飲料流速快而發生噎咳危機。



餐食設計-高齡餐食



✓ 由營養師及廚師跨界合作

將泥狀食物運用增稠劑塑型而兼具美觀且美味的餐點，透過擺盤或是精緻餐具使用，**提升餐食整體品質**。

✓ **飲養均衡、擺盤造型可愛及色彩豐富**，使飲食也能重新成為牙口不便族群的生活樂事。



食品安全管理

食品安全管理

✓ 清潔

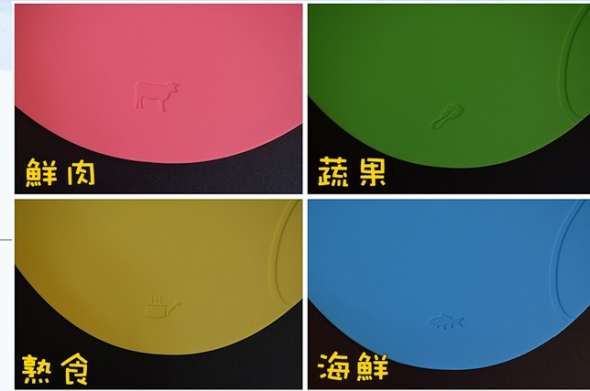
洗淨雙手後再接觸食物能避免有害細菌
入侵食品中，並保持各個食物處理檯面
清潔。



食品安全管理

✓ 避免交叉污染

特別是**生肉與熟食或容器交互接觸**。使用不同顏色的砧板，以區別生肉、熟肉、蔬菜及水果等不同食材，而接觸食物前，業者必須洗淨雙手或戴上可棄式手套，清潔相關物品，也要避免與食品存放。



食品安全管理

✓ 烹煮

確保食物**烹煮完全**，特別是雞、鴨、豬肉以及絞肉（如漢堡排和香腸）等肉品，避免以呈現粉紅色的生肉或半熟肉上桌。



食品安全管理

✓ 食品降溫

若是需要保冷的食材，
必須**確保運送中的溫度**
或**立即放置冰箱中**，烹
煮過的食物經降溫後，
也要儘快放置冰箱內。



活動企劃



活動企劃-Evening Events



✓ Live music (concerts) 起跳舞。

每個禮拜六晚上會有一場演唱會。

✓ 復古舞會

有機會回味復古風，穿著旗袍、馬褂、吊帶褲等，聽著復古風歌曲一起跳舞。



活動企劃-Evening Events

✓ 上映復古電影



活動企劃-Evening Events

✓ 單口喜劇

研究發現笑聲的好處，包括壓力舒緩、血壓降低、壓力荷爾蒙的降低、肌肉彎曲的增加、刺激能讓人有良好感覺的內啡肽 (endorphins) 的產生。



活動企劃-Fun & Games



✓ 麻將大賽

✓ 桌遊



活動企劃-Educational Programs

✓ 免費電腦課程

包括智慧手機、電腦入門，讓不會電腦操作的銀髮族可以學習，享受資訊時代的樂趣。



✓ 健康講座

題目如營養、健康、運動等。



POSTMATES

未來發展空間

- ✓ 增加銀髮餐**外送服務**，仿效產婦月子餐的案例來執行。
- ✓ 領養工作犬，協助洞悉顧客安全警示。
- ✓ 添購**陪伴機器人**：不僅可以陪伴獨自前來的銀髮族，對小朋友來說也很有吸引力，提升來客並促進家庭間互動。
- ✓ 開**分店**。



**THANKS
FOR
LISTENING**

