

オンライン・ライブ動画 / 自宅受講セミナー

テイクアウト・お弁当総菜の販売を始めよう!

食品衛生の専門家に学ぶ
「衛生管理」と「食品表示」

4/21(火)

外出自粛を余儀なくされている今、飲食店の客足は減少している一方、テイクアウトやデリバリーの需要は急激に増えています。休業を決めてしまう前に、営業を続けられる手段の一つとして飲食店のみなさまにテイクアウト販売の導入をお手伝いさせていただきます!

今回のセミナーは食品衛生の専門家である川端さんに、テイクアウトを始めるにあたって必要な許認可の詳細やアレルギーなどの食品表示、さらにはお持ち帰りの総菜で食中毒等を産むことの無いように食品衛生管理のノウハウを伝授していただきます。

ランチタイム後にお店やご自宅でも視聴していただけるよう、無料でビデオ会議に参加できる「Zoom(ズーム)」サービスを使っての開催となります。みなさまのご参加をお待ちしております!
※要申込。



講師
川端真由美
blueplants代表

【開催概要】

- 開催日時 : 2020年4月21日(火) 15:00-16:00
参加方法 : PC・スマートフォンによるネット受講(Zoom)
※自宅などからオンラインでご参加ください
主催 : 岡崎ビジネスサポートセンターOKa-Biz
共催 : 大垣ビジネスサポートセンターGaki-Biz
対象 : 初めてテイクアウトを始める、始めたばかりの飲食店
申込〆切 : 2020年4月21日(火) 9:00AM
※開催当日午前中に参加用URLを
申込アドレス宛に送付します。



ナビゲーター
秋元 祥治
OKa-Biz センター長



岡崎ビジネスサポートセンター

- 運営 : 岡崎市、岡崎商工会議所
- 〒444-0059 愛知県岡崎市康生通西4丁目71番地 岡崎市図書館交流プラザ・りぶら2F
- 相談日時 : 毎週月・火・木・金・土曜日 / 10:00 ~ 16:30 FAX : 0564-26-2232 URL : <http://www.oka-biz.net>
- ▼ お気軽にお問合せください ※相談は無料です

岡崎ビジネスサポートセンター

■講師プロフィール：川端真由美 blueplants代表



弁当総菜会社での商品開発・食品表示・品質管理担当、厨房関連会社での調理コンサルの経験を活かし、独立。

現在は、主に弁当総菜・食品会社向けに、表示作成教育、栄養価算出代行などを行い、輸出入食品(英語)にも対応している。(食品表示経験17年以上)
また、病院・福祉施設・弁当総菜工場・食品会社など大量調理施設の新調理システム導入及び業務改善コンサル、商品監修、HACCPを含めた衛生管理指導も行っており、食に関わる様々な事業者様へ幅広いサポートを提供している。(調理コンサル経験15年以上)

自らも弁当総菜事業者として様々な苦勞をした経験から、事業者の立場に立ったサポートを心がけている。

管理栄養士、中級食品表示診断士、上級HACCPコーディネーター資格を保有。

■開催概要

開催日時	2020年4月21日(火) 15:00-16:00 ※開始10分前までにご準備ください
参加方法	PC・スマートフォンを利用したネット受講(自宅などから参加可能) ※無料ビデオ会議システムZoomを使用します(カメラ・マイク不要)
主催	岡崎ビジネスサポートセンターOKa-Biz(岡崎市・岡崎商工会議所)
後援	岡崎市六ツ美商工会、岡崎市ぬかた商工会、岡崎信用金庫、日本政策金融公庫、株式会社名古屋銀行、蒲郡信用金庫
参加対象	初めてテイクアウトを始める、始めたばかりの飲食店
定員	80名(先着順)
参加費	無料
申込〆切	2020年4月21日(火) 9:00 ※開催当日午前中に参加用URLを申込アドレス宛に送付します

■申込方法

下記URLより申込フォームの必要事項を入力しお申込みください。
完了時は、自動で申込完了メールが指定のアドレスに送信されます。
(OKa-Bizより個別のご返信は差し上げておりません)

>> <https://kokucheese.com/event/index/595054/>

上記アドレスにアクセスできない方は、下記お問合せ先にご連絡ください。

※個人情報の取り扱いについて

お申込時に頂いた個人情報は、当センター及び岡崎市で厳重に管理し、主催する事業にのみ利用させていただきます。

下記QRコードからも
サイトにアクセスで
きます。



お問合せ

岡崎ビジネスサポートセンター(担当:柴田)

電話/0564-26-2231 FAX/0564-26-2232 メール/info@oka-biz.net