

関係者各位

令和3年11月吉日

主催 株式会社キュー・アンド・シー

代表 梅津淳一

◆キュー・アンド・シー塾 特別ご案内編◆

Q&C 塾 過去動画全てお見せします！！

～希望者限定の配信のご案内～

謹啓 時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、食品取扱企業様に置かれましては、さまざまな課題に直面し、日々、努力を重ね、知恵を絞りながら、ご対応されているかと思えます。HACCPの義務化、アレルギーの問題、日持ち向上、コロナ対策等々、大変なご苦勞をされていたと思えます。

そのような中、(株)キュー・アンド・シーでは、少しでも皆様にお役に立てる情報を提供しようと、2020年より無料のWebセミナーを開催してまいりました。この間の動画につきまして、ご希望の皆様に、限定配信させていただきます。

それぞれ40分程度の短い内容となっております。テーマによっては、従業員様の教育として活用できる内容もございます。ご視聴されて、もっとこんな情報が聞きたい、詳しい話を聞いてみたいという方は、ぜひご連絡ください。弊社のこれまでの経験から、アドバイスなどさせていただきます。

なお、今回のイベントは、全てYouTubeでの限定配信とさせていただきます。ご視聴いただいた後は、簡単なアンケートにお答えいただけますと幸いです。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

謹白

記

1. 日時 令和4年1月11日(火)より配信開始
2. 場所 YouTubeにて配信
(お申し込みいただいた後、1月11日以降に、限定配信のURLをご連絡いたします)
3. 対象者 食品関連企業の方、品質管理ご担当者様など
4. 申込期限 令和4年1月11日(火)
5. 受講料 無料
6. 連絡先 株式会社 キュー・アンド・シー 担当：トータルサポートグループ
札幌市豊平区月寒東2条16丁目1-7 TEL(011)850-2530 FAX(011)850-2535

キュー・アンド・シー塾 過去動画視聴お申込み方法

視聴をご希望される場合、以下の内容などについて、Google フォームに記入いただき、お申し込みください。

・ご希望の動画について

持ち帰り弁当気を付けたいポイント
食物アレルギー事故を防ぐため
その商品、どれくらい日持ちしますか
まだ間に合う？HACCP に沿った衛生管理
従業員の気持ちになって教育してみよう！
HACCP 認証を取っていますか？
現場の課題解決について

- ・このイベントをお知りになったきっかけ
- ・所属会社名
- ・お名前
- ・メールアドレス

※上記の記載は必須でお願いいたします。

(申込期限) 令和4年1月11日 17:00 まで

◆ お申し込みについて

以下のアドレスや QR コードをスマートフォンなどで読み取っていただき、申し込みをお願い致します。

なお、申込期限は、配信開始日の令和4年1月11日 17時とさせていただきますが、それを過ぎました場合は、メールなどでお問い合わせいただけますと、柔軟に対応いたします。



<https://forms.gle/JVZ4DqrQN8jgrXNE9>

◆ ご準備いただきたい環境などについて

* ネットワーク環境があるパソコンなど Windows10 以上を推奨

◆ 配信のご案内

* お申し込みいただいた後、1月11日以降に、限定配信の URL をご連絡いたします。

※今回のイベントで知りえたお客様情報につきましては、弊社の業務以外では使用いたしません。

お問い合わせ 株式会社キュー・アンド・シー トータルサポートグループまで