

施設設備導入による現場改善

2024年8月



ソフトだけではない！ハード面での管理

建物の老朽化・気象の変化・人員不足・燃料費の高騰など様々な要因が重なり、従来のソフト面による管理だけで食品衛生を行うのが大変な時代になってまいりました。弊社でも施設設備導入に関するお問い合わせが増えております。

そこで、今回の Q&C 塾アーカイブ配信は、過去に実施したウェブセミナーの内容に、結露対策について少し増量した内容となっております。

なかなか解決できないお悩みや課題、解決のヒントがあるかもしれません！！

※本セミナーは、過去に実施したウェブセミナーの内容を一部改変し、配信いたします。

また、ご質問等はアンケートやお問合せにていただけますと、後日お返事いたします。

※アンケート回答のお礼として後日スライド資料の配布を予定しております。

視聴可能日時

2024年9月6日（金曜日）まで

場所

オンライン配信
お申し込みいただいた方に
配信 URL をご案内します

対象者

食品工場、飲食店営業のご担当者、
品質管理ご担当者、施設工務ご担当者

費用

無料

キュー・アンド・シー塾 お申込み方法

ご参加を希望される方は、以下の内容などについて、専用フォームよりお申込みをお願いします。

(ご記入いただく内容)

- ・参加者ご氏名
- ・所属される会社名
- ・ご住所
- ・電話番号
- ・メールアドレス
- ・イベントをお知りになったきっかけ
※上記の記載は必須でお願いいたします。
- ・そのほか（本セミナーに関するご質問やご要望等ございましたらご記入ください）

(配信期限) 令和6年9月6日 金曜日まで

◆ お申込みについて

以下のアドレスをクリック、または、QRコードをスマートフォンなどで読み取っていただき、お申込みをお願い致します。

お申込み後、受付の確認メールをいたしますので、万が一メールの返信が無い場合はお手数ですが、ご連絡頂きますようお願い申し上げます。



<https://qandc-lab.com/journal/application>

◆ 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
- * お申込み後、メールにて動画配信ページの URL をご案内させていただきます。

※お願い事項など

セミナー開催におきまして、パソコンの設定により、うまく接続や機能できなかった場合など、責任を負いかねますので、ご了承ください。なお、このセミナーなど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。