

Withコロナ時代の“新しい生活様式”で生まれ変わるニーズに対応しよう！

飲食店は“中食”市場を狙え！ 知っておきたい！

WEBセミナー！（Zoom）
サテライト会場も設置！

テイクアウト応援セミナー



- ★テイクアウトをこれから始めたい方、始め方ややり方に不安を感じている方
- ★これからもテイクアウトを続けていこうと考えている方

新型コロナウイルスの感染拡大により、全国各地の飲食店では甚大な影響を受けています。

今後は消費者の意識・行動変化などの先を見据えた、いわゆる”Withコロナ時代に対応した”テイクアウト販売等の新しいビジネスモデルも取り入れて対応していく必要があります。そこで本講座では飲食店を対象に、テイクアウト等の店外販売をする際の留意点に関して解説をいたします。衛生面の管理や届け出関係なども含め、お客様に安全なサービスを提供するための知識を是非学びましょう。

これからの人も、既に始めている方も、是非ご参加をお待ちしております。

日時 2020年 10月19日(月) 14:00～16:00

講師

Food Label Plus

(フードラベルプラス) 代表

佐々木有紀子氏

- ・上級食品表示診断士
- ・フードコーディネーター
- ・広島6次産業化プランナー
- ・HACCP管理者



大学卒業後、11年間高校で家庭科教諭として教壇に。大手教室で製菓・製パン、家庭料理を習得し同教室で講師として勤務。広島クッキングスクールにてイタリア料理を習得。現在は料理教室やフードコーディネーターとして、『食と人をつなぐ仕事』で活躍している。分かりやすく丁寧な教え方に定評がある。

講座内容

※時事情勢により、最新情報を取り入れるなど内容が変更になる場合がございます。

- 飲食店営業許可のできる事、できないこと
 - ・保健所への届出によって販売できるものが違う!?注意点は
- 容器や包装に必要なこと
 - ・必要な食品表示やアレルギーなどで注意すること
 - ・どんな容器を用意するべき?
- 衛生管理で気をつけること
 - ・義務化された HACCP の考え方を取り入れた食中毒対策等
- 選ばれるお弁当のコツ
 - ・コンビニ弁当やスーパーの総菜と差をつけるアイデアや工夫
- お客様に認知されるための告知の方法
- デリバリーするときの注意点、個人情報の扱い

会場

ホテルサンシャイン徳島アネックス
(徳島市南出来島町 2-9)

申込方法

1. ウェブ申込
徳島商工会議所ホームページからお申込ください
2. FAX (下記申込書にご記入の上お申し込みください)

受講料

無料(会員・非会員問いません)

注意事項

1. WEB セミナーでご参加の方にはお申込み後、聴講用の Zoom URL 又は ID 等をご連絡いたします。
2. ネット等の聴講環境はご自身で確保願います。

定員

30名 サテライト会場・WEBセミナーとも

★サテライト会場には、マスク着用の上でお越し下さい。(体温が37.5度以上の方はご入場をお断りさせていただきます)

【受講申込書】 FAX 088-623-8504 徳島商工会議所 行 ※締切：10/14(水)

事業所名	TEL/FAX	
所在地	メールアドレス(※)	
希望受講形態	※どちらかを○で囲んでください WEBセミナー【店舗やご自宅にて聴講】 ・ サテライト会場【ホテル会場のスクリーンで視聴】	
受講者氏名	①	②
		③

(※)メールアドレスは WEB セミナー受講の方のみご記入ください。 ◆定員超過の場合のみ、ご連絡いたします。

◆本申込書にご記入いただいた情報は、本講座開催に係る各種連絡の他、当所主催のセミナー案内等に利用させていただきます。