セミナーin 仙台

惣菜の労働力不足の鍵を握る 食品工場に求められること

～価値を高めて安全安心・効率化に対応～

惣菜や即食商品は家族の健康を守ってきた“台所”に代わって食事代行のみならず健康的役割、地域のライフインフラの核としての位置づけが急速に高まってきました。しかも、労働力不足のため、バックヤードと工場、売場と工場は商品開発、生産計画から物流も含めたトータルの仕組作りが大前提となっています。

そこで、日本食糧新聞（発行部数 10 万部）では、東北の製造メーカー、ＳＭ、大量調理関係者を対象に、縮む市販用に比して伸びている業務用、その中でも伸びている惣菜、そしてそれを支える工場との連携をテーマにセミナーを開催致します。

お忙しい中ではありますが、万障お繰り合わせの上ご参加のご検討をお願い致します。

日時：平成 27 年 3 月 19 日（木）14 時～18 時 30 分（受付 13 時半～）
会　場：仙台ガーデンパレス（仙台市宮城野区榴岡４丁１番５号）
受講料：３,０００円（懇親会含む）

【講演１】モノ作りと提案力が求められる食品工場
―商品企画力・製造力・品質力を高めて実行ができる食品工場―

㈱食品施設デザイン 代表取締役 小島 克人氏

東京の建設会社の設計部に入社、平成 5 年より HACCP 手法を導入した食品製造施設の企画・設計に取り組み、取締役事業本部長を歴任、中小企業の食品製造施設から、大手コンビニエンスベンダーの工場のソフト・ハードの構築及び各種認証取得支援などを手掛ける。平成 21 年より NPO HACCP 実践研究会幹事に就任、HACCP 実務者の育成に取り組み年 2 回の実務者講習講師を務める。平成 8 年に㈱食品施設デザインを設立、代表に就任。

【講演２】ＳＭ惣菜の現状と課題と今後の方向性

全国農業協同組合連合会 生活リテール部 主席技術主幹　星 良雄氏

生活協同組合コープとうきょう（現コープみらい）で日配バイヤー、惣菜部長を歴任後ヤオコーに移籍して惣菜部長に着任。その後惣菜事業会社「三味」設立に小平社長とともに参画し、設立時から 10 年間、取締役惣菜部長として商品開発、人材育成（認定制度）、販売・企画の拡充に努め、また発注システムなどインフラの整備を行うなど現在の惣菜部門を作り上げた。ヤオコー退職後の 2013 年 4 月から全国農業協同組合連合会に於いて生活関連部の主席技術主管、スター・グッドマン流通研究所代表。

【講演３】食品工場に於ける床の重要性、
及び改修工事の施工事例について

㈱キューケン 仙台営業所 大淵 博氏

【懇親会】17 時～18 時半

主催：日本食糧新聞社、後援：㈱キューケン・ピュアクリート工業会

≪セミナーin仙台≫
惣菜の労働力不足の鍵を握る食品工場に求められること

３月１９日開催　申込書

ＦＡＸで０３－３４３２－４８８８までお申し込み下さい。

◇お申込み後、請求書をお送りいたします。
◇受講票は発行しておりません。
◇当日は名刺をお持ちください。

平成２７年　月　　日

会　社　名	
〒 住　所	
電　話	ＦＡＸ
部署／お役職	お名前

会場案内

仙台ガーデンパレス

〒983-0852
仙台市宮城野区榴岡4丁目1番5号
TEL.022-299-6211
FAX.022-299-6248

お問い合わせ先：

日本食糧新聞社

〒105-0003　東京都港区西新橋 2-21-2　第１南桜ビル５階

TEL：03-3432-3103　FAX：03-3432-4888

担当：福島、小澤、井嶋