

水産・食品加工業 工場改革で勝ち残る！

鮮魚、練り製品、珍味、乾物。日配、ギフトなど
数多くの水産・食品加工業の生産性向上を支援してきた
実績、経験から講演します

深刻化する人材不足、原材料・エネルギーの高騰など
今まで以上に収益を確保するのが難しい状況です。
しかし、他業種よりも管理・効率化が遅れています
この機会に自社工場を見つめ直してみませんか



講師
沢柳 知治

講演内容

- ❖ 水産・食品加工工場の実状と特有の弱点
- ❖ 自動車会社のやり方では通用しない
水産・食品加工における改善の切り口
- ❖ 人手不足のなか、安易な機械化は行き詰まる
- ❖ 「最適人員」が分かれば、むやみに工場に
人を増やす必要はない

講演概要

配信日時：4/19（金）、22（月）、25（木）
※希望日程で8時～24時の間、セミナー動画
（録画配信）をご視聴できます

講演時間：約60分

受講料：5,000円（消費税込）

視聴方法：お申込み後、視聴URLをご案内します

対 象：経営者、経営幹部、生産責任者

お申し込み方法

- ① 申込書を記入の上 FAX。もしくはHPや下記QRコードからお申込み下さい。HP、QRコードからのお申込みは2割引きとなります
- ② お申込み後、窓口担当者様宛に、視聴方法のご案内と請求書をお送りします
- ③ 受講料は開催前日までに請求書記載の銀行口座へお振込みください

お申込み先 ⇒ FAX：03-3262-0277 or <https://www.tmng.co.jp>

ご視聴日	<input type="checkbox"/> 4/19（金）	<input type="checkbox"/> 4/22（月）	<input type="checkbox"/> 4/25（木）	ご希望の日にちに ✓ をご記入下さい	
貴社名				TEL	
所在地					
ご視聴者名	お名前	所属部署 役職名		E-mail	
	お名前	所属部署 役職名		E-mail	
窓口担当者 (請求書送付先)	所属部署			E-mail	

※お申込みいただいたお客様の個人情報は、細心の注意を払い管理させていただきます。ご記入いただきましたお客様の個人情報は、本セミナーに関する確認、連絡等、および当社の各種サービスに関する情報、ご案内の提供等に使用させていただきます。ご了承の程、よろしくお願い申し上げます。