

# 「お店・工場「生産性向上」事例」 セミナー

同業・異業種のちょっとした工夫を、あなたのお店・工場に取り入れてみませんか？

「売上を伸ばしたい」「来店客を増やしたい」「ムダを減らしたい」そう考えている方、必聴のセミナーです。この夏、公益財団法人食品流通構造改善促進機構は農林水産省の補助事業として、お店・工場の「ちょっとした工夫」を発掘する、「お店・工場「生産性向上」事例総選挙」を実施します。

全国から応募のあった取組の中から先進・優良な事例50事例を「KUFU<sub>U</sub>(くふう)50選」として平成30年3月にその取組内容の公開を予定しています。

今回、公開に先立ち、「KUFU<sub>U</sub>50選」の事例の中から特に選抜した「お店・工場の先進・優良な取組」を中小企業診断士の解説付で紹介するセミナーを平成29年10月より全国17箇所（幕張会場は別メニューで実施）で実施します。

実際に生産性の向上に結びついた事例について先行して知るチャンスです。この機会にあなたのお店・工場を導入可能なアイデアを取り入れてみてはいかがでしょうか。

## <対象者>

外食・中食のお店・工場を経営されている方。個店、チェーン店など食品に携わる方々全てが対象です。

- ・外食産業例：(和・洋食店、レストラン、中華料理、各国料理、居酒屋、すし、そば、うどん、ラーメン、喫茶、ファーストフード、たこ焼き、お好み焼き)
- ・中食事業者例：弁当、惣菜、宅配、各種惣菜製造業（店舗、工場、セントラルキッチン）など
- ・その他、ホテル、旅館、厨房機械、店舗設計・施工、都道府県、市町村、商工会議所、商工会などの関係者

## <プログラム>

13:30～ 受付・開場

14:00～15:30 事例紹介

講師：石川 明湖(あきこ)氏

[担当会場] 秋田市内会場 札幌市中央卸売市場会場 札幌市内会場  
名古屋市内会場 金沢市中央卸売市場会場 金沢市内会場  
大阪市内会場 津市内会場

講師：佐藤 卓氏

[担当会場] 京都市内会場 仙台市中央卸売市場会場 仙台市内会場  
広島市中央卸売市場会場 広島市内会場 福岡市内会場  
佐賀市内会場

15:30～15:45 質疑応答

15:45 閉会

※幕張会場（FOODEX2018内ステージ）は、外食事業者を対象とした生産性向上に関するコンサルティングを通じて得られた取組をご紹介します。

12:20～13:20 事例紹介

講師：株式会社日本能率協会コンサルティング