

参加無料

多店舗チェーンストア様を対象とした経営戦略セミナー
「生鮮プロセスセンター」
 研究セミナー開催のご案内

日程 2011年4月6日(水) 午後13:30~
会場 東京ビッグサイト東館3ホール2F 東3商談室 (3)

テーマ 1 **PCで失敗しないための、その戦略。**
<PC論>センターを造る目的と、その戦略
 多くの企業がPCに取り組む中、成功している企業・失敗している企業の両者の違いは何か。講師が指導した企業の成功例を基に、成功するための戦略を伝授する。
<講師> 金治 達雄 氏



テーマ 2 **15,000パックでも、採算は取れる！**
<事例>小規模精肉プロセスセンターの採算性
 これまでPCは「製造パック数が膨大でない」と採算が取れないと言われてきたが、講師の指導により生産性が大幅に改善したある企業の事例を基に、小規模PCの採算性を検証する。
<講師> 木村 哲郎 氏



以下欄にご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。
<申込FAX: 045-594-4488>

貴社名: _____
 住所: _____
 電話番号: _____
 部署/役職名: _____
 御芳名: _____

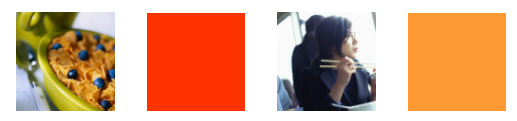
食肉産業展
 開催概要



同時開催
 日時: 2011年4月6日(水)~8日(金) 10:00~17:00
 場所: 東京ビッグサイト 東1~3ホール (弊社ブース 東3ホール3G-23)
 交通: ゆりかもめ「国際展示場正門」徒歩5分
 りんかい線「国際展示場」徒歩10分



foodsdom
 creating gastronomic culture



展示会出展のご案内

第37回 2011食肉産業展



2011年4月6日~8日
 東京ビッグサイト東3ホール ブース番号3G-23

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、来る2011年4月6日～8日に東京ビッグサイトにて、食肉産業展2011が開催されます。

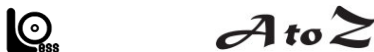
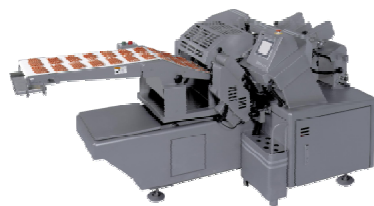
弊社では、全国のお客様にご好評いただいておりますベンディングスライサー「AtoZ」「AtoX」を、搬送コンベアと包装値付機と組み合わせし、ミニシステムを実演展示させていただき、機器の実演とセミナーを通じて、お客様の「商品力アップ」、「他社との差別化」、「オペレーションの効率化」をご提案してまいります。

ご多忙中とは存じますが、ぜひご来場いただき、弊社ブースにお立ち寄りくださいますよう、何卒お願い申し上げます。

株式会社平井カンパニーでは、「お客様に役に立ちたい」という使命感のもと、これからも「お客様のグッドパートナー」を目指してまいります。今後ともご指導ご鞭撻のほど、お願い申し上げます。

敬具

株式会社日本キャリア工業



折曲げ+整列スライサー
誰でもすぐにプロの盛り付けが可能

スライスした肉を自動で折りたたみ、コンベア上に整列して排出。あとは盛り付けるだけ。

株式会社日本キャリア工業



ロスを極限まで減少
究極の歩留アップを実現

原料は連続供給可能でスライスされた肉はコンベア上にきれいに並びます。

HIRAKI COMPANY



Butcher mark II

チョッパーの代名詞
みなさまから愛されるベストセラー

特殊肉送り機構により肉を壊さず、加熱させない。ミートチョッパーのベストセラー。



仕事測る君TPC

作業効率を測定
生産性改善の第一歩は現状把握から

ストップウォッチ等には20分の程度の作業で測定可能。個人別生産性や生産コスト算出にも

HIRAKI COMPANY



COOL VACUUM TUMBLER
MEISTER
WITH THE JAPANESE FINEST QUALITY

食材を柔らかくジューシーに
冷却機能付真空タンブラー

食材に素早く調味液を浸透させる、真空タンブラー。食材の美味しさをランクアップさせます。

HIRAKI COMPANY



URBOVAC

鮮度を保持する真空包装
真空包装機ターボバック

食品の保存に、真空調理に。多彩な用途にお使い頂ける、真空包装機。