

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

「不採算店舗を変える！」母店方式研究セミナーのご案内

日時

2011.10.24(月) PM14:00~

会場

新宿コズミックセンター3階小会議室<東京都新宿区>
東京メトロ副都心線「西早稲田」駅より徒歩1分(下部案内図参照)

デフレ環境の下、不採算店舗を復活させる戦略を考えます

多くのSMやGMS企業様が、店舗の収益低下にお悩みの中、特に小型店舗は少ない売り上げと大きな人件費負担で採算が取りづらくなってきています。過去に多くの企業様が検討された「母店方式」がなぜ失敗したのかを検証し、新しい方式による再生戦略を検証します。



「プロセスセンター」をテーマにした無料セミナーを開催します

弊社では、デフレ環境下の大競争時代を勝ち抜くための戦略ツール「生鮮プロセスセンター」をテーマに掲げ、全国で多数の実績を持つコンサルタントによるセミナーを行います。ご参加は無料です。是非この機会にご参加くださいませ。

講演
テーマ
1

なぜ失敗したのか。どうすれば失敗しないのか

母店方式による不採算店舗再生戦略

過去に多くの企業が取り組み、そして失敗したとされる「母店方式」。過去にその母店方式に取り組んだ講師が、成功するための戦略を伝授する。

<講師>

金治 達雄 氏

大手エンジニアリング会社において量販店の生鮮センター企画、設計に従事。独立後も生鮮食品の加工・流通・物流コンサルタント業務。30数年に亘る専門家。

講演
テーマ
2

小規模センターでも、採算は取れる！

小規模精肉プロセスセンターの採算性

これまでは「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実例を基に、小規模PCの採算性を検証する。

<講師>

木村 哲郎 氏

大手食品メーカーにおいて加工センター開発・運営実務を30数年経験。現在スーパーマーケットのプロセスセンター改善・運営管理のコンサルタントで御活躍。

開催
概要

日時: 2011年10月24日(月) 14:00~16:30

場所: 新宿コズミックセンター 3階小会議室

東京都新宿区大久保3-1-2

東京メトロ副都心線「西早稲田駅」徒歩1分

参加費: 無料<事前予約制>

定員: 20名(定員となり次第受付を締切らせて頂きます)

申込: 下部記入欄にご記入の上FAXにてお申し込み下さい。



新宿コズミック
センター
3階 小会議室

早稲田大学
理工学部

3

西早稲田駅

明治通り

参加
申込

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:

電話番号:

住所:

FAX番号:

部署/役職名:

御芳名:

部署/役職名:

御芳名:

部署/役職名:

御芳名:

効率的で高品質な商品作りをサポートする 株式会社平井カンパニーのご案内

ご案内

<平井カンパニーのご案内>

1953年の創立以来、世界中から選りすぐりの食肉の加工機器を扱って参りました弊社では、激変する市場環境に対応し、生鮮プロセスセンター向けの機器やラインシステムをご提案しております。

精肉/鮮魚/惣菜の加工センター向け生産機器設備 生鮮PC/食品加工/CK向 サービス

生鮮プロセスセンターで多くの実績を持つ弊社では、生鮮PC/食品加工場/セントラルキッチン様向けに充実したサービスをご提供しております。

精肉加工
機器

惣菜加工
機器

水産加工
機器

各種
厨房機器

製造アイテム
に応じた
機器選定

作業空間の
レイアウト
提案

搬入設置

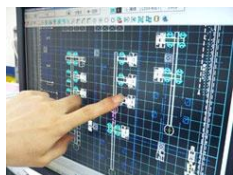
故障時の
修理対応



MEISTER

PCエンジニアリング

- ・生産品目と生産量に応じた機器の選定・提案
- ・効率的で生産性の高い機器レイアウト設計
- ・機器レイアウトを図面にてご提案



導入運用サポート

- ・経験豊富な技術顧問によるコンサルティング

PC基本設計

商品/MD戦略

運用改善

SYSCOM
The software maker of
food and distribution industry

- ・PC基本設計
- ・生産性改善
- ・一級建築士
- ・多数の実績

OMIC

- ・商品化戦略
- ・メニュー開発
- ・MDコンサル
- ・多数の実績

KimuraOffice

- ・PCの運用改善
- ・安全と衛生改善
- ・全国のPCの運用実績

店舗バックヤード/厨房の各種機器設備 店舗バックヤード/厨房向 サービス

長年弊社の主要業務であるインストアバックヤード向け加工機器サービスは、多くのお客様にご指示いただいております。

精肉加工
機器

惣菜加工
機器

各種
厨房機器

製造アイテム
に応じた
機器選定

作業空間の
レイアウト
提案

搬入設置

故障時の
修理対応



床の改修

- ・衛生的な食品工場用フロアへの短期間改修
- ・濡れている床でも一晩で改修可能



一晩で
改修可能
(広さによる)