

食品製造業様必見！ 食品ロス削減の取り組み事例とその構築方法とは

お申し込みはこちらから↓↓

自席で受講

参加無料

<https://seminar.jp.fujitsu.com/public/seminar/view/70649>



「食品ロス削減」は食品に携わる皆さんの会社のみならず、世界的なテーマになっています。2021年12月、政府は新アクションプラン「SDGsアクションプラン2022」を発表し、「取り組み、呼びかけていく」から「加速する決意のもと、定める」と、よりはっきりとした意思表示をしており、事業者に求められる役割がますます大きくなっています。本セミナーの基調講演では「食品ロス削減」に向けた先進企業の取り組み事例や、私たちにできることをポイントにまとめてお伝えします。ご多用の折とは存じますが、是非ともご覧いただけますようお願い申し上げます。

セミナー概要 ※開催期間中、いつでも、何回でも、ご自由にご視聴いただけます。（早朝・夜間も視聴可能です）

開催期間	視聴期間：2022年9月1日(木)10：00～2022年9月30日(金)17：00まで (お申込期間：2022年9月29日(木) 17：00まで)		
お薦め部門	食品製造業 経営者様、生産/システム関連部門のご担当者様		
主催	富士通 J a p a n 株式会社	共催	富士通株式会社、JLean社、株式会社サトー

■ 基調講演 食品ロス削減に向けたさらなる取り組み ～SDG s 目標達成を皆の力で～ (約60min)

講師：JLean社 日本支社長 藤田喜徳氏



農林水産省は昨年11月、令和元年の食品ロス推計値を公表しました。対前年で30万トン削減となり食品ロスの日本の総量は570万トン。平成24年に当該推計値を発表し始めて以来の最小値となったとのことです。“2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させる。そして収穫後廃棄を含む、生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる。”とあるSDGs目標12『つくる責任つかう責任』の中の目標達成への成果が出始めているといえます。購買、製造、物流等改善に向けた皆様の更なる取り組みは、SDG s 視点からも非常に意義ある事で、いっそうの食品ロス削減に必ずや繋がることでしょう。業種や企業規模にとらわれず食品ロスに向けては皆様ひとりひとりが大切な主役です。

◆講師紹介◆

1988年花王株式会社入社。主に経理、海外事業、管理業務に従事する傍らタイ、ドイツ駐在。海外子会社の業務標準化、BPR、SAP導入のプロジェクトマネジメントを現場業務視点でリード。加えてJ-SOX整備・導入リーダー、IFRS導入リーダー等を務めた。退職後はその経験を活かしカゴメ(株)において海外事業推進、三菱自動車工業(株)にてはASEANのリージョナルコントローラー、(株)ウェザーニューズにおいて経理・財務責任者を歴任し、現在シカゴに拠点を置く経営コンサルティング会社JLeanの日本支社長を務める。

■ 第一部 食品ロスを計画業務から解決！ 計画業務パッケージ『GLOVIA smart PROFOURS』ご紹介 (約10min)

<概要> 富士通株式会社

食品製造においては、日々変化する消費者のニーズに対して、欠品を起こすことなく製品を安定的に供給する生産体制が求められます。その一方で欠品を恐れ、過剰生産による廃棄ロスが切実な問題になっています。過剰生産の原因のひとつとして、販売・生産・購買の各部門が、各々の持つ経験や情報をもとにリスクを考慮して多めに手配しており、その情報が連携されていなかったり、連携が遅かったりといったことが考えられます。本セミナーでは、計画業務パッケージ「GLOVIA smart PROFOURS」を、食品ロス削減の導入事例を交えながら紹介させていただきます。

■ 第二部 食品製造業様の未来を支える 生産・販売業務パッケージ『GLOVIA smart FoodCORE』ご紹介 (約15min)

<概要> 富士通Japan株式会社

「GLOVIA smart FoodCORE」は食品製造業様を支援する生産・販売一体型のパッケージ製品です。前述「PROFOURS」と連携し、適正な生産計画を元にした原材料発注および製品製造を実現します。また今年販売開始した新製品V2では、グループ会社全体での損益管理ができ、「Trace eye FOOD-Pro」連携で原材料の計量配合ミス・誤投入を防止し不良品の生産を抑止するなど、食品ロス削減にさらなる貢献ができるよう成長を続けています。

■ 第三部 食の安心・安全をサポート！ トレーサビリティシステム『FOODPro』のご紹介 (約15min)

<概要> 株式会社サトー

「FOOD-Pro」はQRコードをはじめとする自動認識技術を活用する事によって原材料の管理や製造工程での作業省力化を実現、さらに作業ミスに起因する原材料の廃棄ロス削減に貢献します。

本セッションでは食品製造の中核を担う現場作業者に着目し、正確且つ効率的な現場作業を支援するとともに作業者の肉体的・心理的負担を軽減させる事で食品製造業における安心・安全をサポートするソリューションをご紹介します。

Webinarとは？

Webinarは、インターネット環境を通じて、普段使い慣れたパソコンから場所を問わず、開催期間中いつでもご都合のいい時間にご視聴可能なセミナーです。外出や出張することなく自席で参加できるのも魅力のひとつです。パソコンとインターネット環境さえあれば気軽にご参加いただけるWebinarに、是非ご参加ください。
(※受講前に簡単なパソコンの設定を行なっていただく必要があります。開催前に実施をお願いいたします)



※本セミナーの回線使用料は、お客様のご負担となります。

お申し込みから受講開始までの流れ

お申し込み

1. 下記URLにアクセスしてください。

<https://seminar.jp.fujitsu.com/public/seminar/view/70649>

もしくはORコードを読み取ってサイトへアクセスしてください。



富士通マーケティングセミナーHP



2. 表示されたセミナー内容をご確認頂き、セミナー説明文下の「お申し込みはこちら」をクリックして下さい。

3. 申込みフォームに必要事項を入力し「個人情報の取り扱いについて※」にご同意の上お申し込み下さい。

※個人情報の取り扱いについての規約にご同意いただける方のみのお申込みとなります

お申し込み完了後

お客様のメールアドレス宛に、Webinarお申し込み完了メールをお送りします。

セミナー1日前

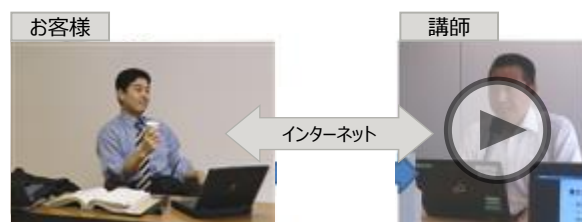
Webinar受講に必要な情報を記載したメールをお送りいたします。

セミナー期間

前日のメールの記載内容に従ってセミナー動画にアクセスします。開始日の開始時刻から終了日の終了時刻までの間、ご自由に何回でもログイン可能です。

※セミナー期間中にお申し込みされた方は、お申し込み完了メール受領後、すぐにご視聴いただけます。

Webinar受講イメージ



プロジェクターを使用し、複数名でご視聴いただくことも可能です。

Webinar動作条件

本セミナーは、Brightcove Video Cloudを利用して行います。以下の環境にてご利用いただけます。

ご視聴可能な主なブラウザ Microsoft Edge (最新)、Chrome Desktop (Win, Mac) (最新)、Firefox Desktop (Win, Mac) (最新) 等 その他対応ブラウザにつきましては、Brightcove社サイトをご参照願います。

<https://ja.player.support.brightcove.com/references/brightcove-player-system-requirements.html>

担当営業

セミナー内容に関するお問い合わせ先

富士通 J a p a n 株式会社

流通ソリューションビジネス統括部

セミナー事務局

fjj-ryutsu-seminar@cs.jp.fujitsu.com