

ファベックス2016 人手不足解決ソリューションコーナー

激動の時代を迎えている中食・外食業界の最新動向と市場トレンド、繁盛する売り場作り、安心・安全と品質管理、海外市場、今注目の新業態・企業など、様々なテーマの元に各界の著名な講師による主催者特別セミナーを実施いたします。聴講は無料です。

◆基調講演・特別講演

4月13日(水)

基調講演① 11:00～12:30

**「超人手不足時代」にフードビジネスが行うべきこととは
～将来に繋げる対策と、新ビジネスモデルの構築～**

元 名古屋文理大学 フードビジネス学科教授
元「飲食店経営」編集長 石川 秀憲 氏

【プロフィール】1968年早稲田大学卒業後、小売・流通業界専門の出版社(株)商業界に入社。数誌の編集長、出版部長、新規事業開発責任者等を歴任の後、2005年3月同社退社、水産卸売業を設立。傍ら、食に関わる講演・執筆活動を続ける。2007年同社退任後、名古屋文理大学フードサービス学科教授に就任。2016年3月、同大学退職。

基調講演② 13:00～14:00

**てんやの店舗の要は“商品作りと人作り”
～売上快進撃を続ける人手不足対策に
大きく貢献した取組みとは～**

株式会社テンコーポレーション
代表取締役社長 用松 靖弘 氏

用松社長体制になり4年。売上増の快進撃を続けるテンコーポレーション。その人手不足対策にも大きく貢献する取組みをご期待ください。

特別講演① 14:30～16:00

**経営改善！外食産業の超人手不足に挑む抜本改革
～失敗できない厨房計画に不可欠な
新調理システム導入手法～**

一般社団法人新調理システム推進協会
事務局 西 耕平 氏

【プロフィール】1999年より新調理システム推進協会事務局局長を務める。1984年ニチワ電機に入社し現在は常務取締役コンサルティング部部长。次代に伝える新調理システム推進協会の健全な運営、国内を代表する業界の大型展示会、セミナーや見学会、書籍(新調理システムのすべて(続編含)／日経BP、新調理システムの概念とリテールHACCP完全解説／鶏卵肉情報センター)の企画など、本業、協会運営共に、新調理システム概念とリテールHACCP導入に明け暮れる。新調理システム推進協会認定専任講師、HACCP専門講師、茶道裏千家専任講師(茶名／宗耕)。

◆ソリューションセミナー

4月14日(木)

13:00～13:40

中食産業界における人手不足対策の仕組みと労働環境

【講師】ニチワ電機(株)
執行役員市場開発部部长 唐沢 直仁 氏

【内容】スーパーの惣菜厨房における雇用確保の為の環境改善、店舗の人手不足対策としてのセントラルキッチン設立の効果的な手法をご提示致します。

【プロフィール】新調理システム推進協会専任講師。小売店舗の人手不足対策、セントラルキッチンのコンサルティング実績多数

14:00～14:40

**(タイトル調整中)
(株)関電エネルギーソリューション**

15:00～15:40

**シニアフードサービスにおける人手不足解決実績NO1会社による
サービス付高齢者住宅・有料老人ホーム・特別養護老人ホーム実例公開！！**

【講師】(株)ミールイノベーション
代表取締役 梶本 忠広 氏

【内容】グループ会社に介護会社に対する経営コンサル実績ある、食事業者から見た経営改善という観点から見た人手不足解決実績を公開。

4月15日(金)

13:00～13:40

人手不足解消のヒントは“冷やす力”にあり！

【講師】福島工業(株)
フーズコンサルタント室 室長 田本 景子 氏

【内容】・冷却調理を活用した計画生産。・業界初！自動洗浄プラストチャーで清掃作業時間が1/6に。

14:00～14:40

厨房での課題解決を目指した商品開発の取り組み

【講師】キューピー(株) フードサービス本部
開発部部长 山本 英之 氏

【内容】人手不足と言われる外食店の厨房に役立ち、店舗メニューの付加価値工場につながる商品やその開発事例を紹介します。

15:00～15:40

給食調理の人手不足に貢献し、栄養士と調理師に喜ばれる「冷凍蒸カット野菜」

【講師】(株)勝美ジャパン 代表取締役 山崎裕康 氏

【内容】当社のメディカル・カット野菜は、メディカル給食やメディカル弁当の「常食・一口・荒刻みサイズ」に対応。さらにメディカル・カットした野菜を飽和水蒸気で低温スチーム、美味しく栄養価を保持したカット野菜を急速凍結し、長期保存を実現。このステベジ製法の冷凍蒸野菜は、調理時間の短縮や人手不足に対応します。