

対象

食品産業に従事する部長以上役員クラスの方

- 日時 / **2016年7月7日(木)** 13:30~17:00 (13:00 開場)
- 会場 / 日立ハーモニアスコンピテンスセンター @品川
東京都港区港南二丁目16番1号 品川イーストワンタワー13階
JR品川駅 港南口より徒歩約3分 京浜急行品川駅 高輪口より徒歩約5分
- 受講料：5,000円(税込)
- 主催 / (株) ジェムコ日本経営・(株) 日立ソリューションズ東日本

SESSION 1 13:30-15:30

基調講演：食品産業がとるべき
食品ロス削減のアプローチ 10の視点

(株) office 3.11

代表取締役

井出 留美



SESSION 2 15:40~16:10

食品産業における 返品・廃棄コストの
実態と、共生型ビジネスへの転換のススメ

(株) ジェムコ日本経営

SESSION 3 16:10~16:40

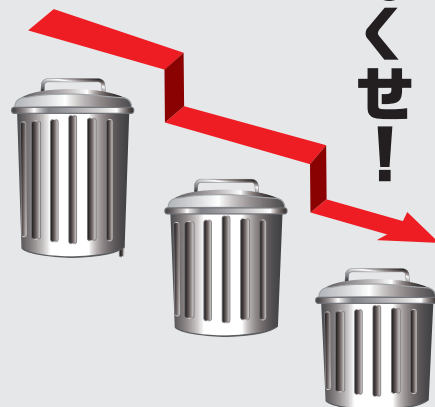
在庫可視化と最適化からはじめる
フードロス対策

(株) 日立ソリューションズ東日本

削減セミナー フードロス

in 東京

食品産業を悩ます
膨大な廃棄ロスをなくせ！



HITACHI
Inspire the Next
日立ソリューションズ東日本

JEMCO
JAPAN EXCEL-MANAGEMENT CONSULTING CO., LTD.
株式会社ジェムコ 日本経営

お申込み ▶ <http://www.jemco.jp/seminar/160707/>

日本では年間約1,700万トンの食品廃棄物が発生しています。本来食べられるにもかかわらず廃棄される、いわゆる「食品ロス」は約632万トン。東京都民が食べる一年間の量に匹敵します。この廃棄を減らすためには、政府のアプローチ、流通企業の方針改革のみならず、食品メーカー等食品産業がすべきことが沢山あります。今回は、NHK・全国紙はじめメディア出演も多い食品ロス問題の専門家、株式会社office 3.11 井出留美氏を迎え、食品メーカーがとるべき廃棄ロス削減へのアプローチを解説いただきます。

Session 01

13:30-15:30

基調講演：食品産業がとるべき食品ロス削減のアプローチ 10の視点



(株) office 3.11
代表取締役
井出留美 氏

世界13億トンの食品ロスの削減を目指す食品ロス問題の専門家。消費生活アドバイザー、女子栄養大学 / 石巻専修大学 講師、博士(栄養学) / 修士(農学)。東京大学大学院農学生命科学研究科修了。

食品業界がとるべき、ロス削減10の施策として、
①賞味期限表示 ②賞味期限の見直し ③季節限定や数量限定などロスを生み出しやすい製品の見直し ④新製品の扱い ⑤⑥卸・小売の3分の1ルールの納入期限、販売期限 ⑦小売からの欠品ペナルティ問題 ⑧日付後返品のこと ⑨外食産業における食べきりサイズの準備や持ち帰りの推奨 ⑩備蓄食品の賞味期限前に入れ替えのときの既存品の活用等、食品ロスを減らすための深刻な課題と具体的な施策を解説します。

2016年2月3日、フランスでは大手スーパー売れ残り食品廃棄を禁じる世界初の法律が制定されました。国連は、2030年までに世界で暮らす全員が食料廃棄を半減させる目標を立てるなど、食品ロス削減は国際的な潮流となっています。日本でも、内閣府や農林水産省、経済産業省など6府省庁が連携し、食品業界の製配販が横断的に議論する「食品ロス削減のための商習慣」を育てるワーキングチームが2012年10月から、「食品ロス削減国民運動」が2013年からスタート。食品業界に対しては、農林水産省が年間廃棄削減量の数値目標を立て、罰則も決められました。食品ロスの一因とされる食品業界の「3分の1ルール」見直しや、自治体や市民団体の先進的な取り組み、食品業界がとるべき、ロス削減10の施策について解説します。

Session 02

15:40-16:10

食品産業における返品・廃棄コストの実態と、共生型ビジネスへの転換のススメ (株) ジェムコ日本経営

食品産業において、大量生産大量消費前提のビジネスモデルでは社会的な責任を問われ消費者に選ばれない傾向がますます強まっています。また、「糖質はメタボの原因となって身体に悪い」といわれ、お菓子等糖分の多い食品は、まるでたばこのような扱いになる日もそう遠くありません。さらに、返品・廃棄品には開発・販促・物流のコストもかかっています。食品廃棄ロスの潜在コストの問題も見逃せません。コンビニやスーパーの棚を確保したいがために次々続く新商品の市場投入も出せば出すだけ利益がなくなるという事案の多さに悩む企業が多いのも事実です。本セッションでは、食品産業のロスコストを正しくみる視点と、小売に翻弄されないマネジメントや、消費の奪い合いから共生のビジネスモデルへの展開の方向性について解説します。

Session 03

16:10-16:40

在庫可視化と最適化からはじめるフードロス対策 (株) 日立ソリューションズ東日本

フードロス対策には、製造メーカー、小売、消費者が一体となった取組が欠かせません。製造メーカーが実施できる施策の一つとして在庫最適化があげられます。在庫量をタイムリーに把握し需給バランスに合わせた供給を最適化する事で、メーカー在庫の無駄を抑制することが可能です。しかし、現実には先行する販売計画のブレに供給計画の追従が遅れPSIバランスが崩れる結果、欠品だけでなく過剰在庫が長年の課題となり、改善策を一向に打てないという現状を抱える企業を多く見聞します。本セッションでは、在庫現状をSKU単位で把握し、在庫ポイントを考慮した配置と供給の状況を可視化し、最適在庫水準に誘導するPSIコントロールソリューションをご紹介します。

開催概要

※不測の事態などによって、内容や講師、会場が変更になる場合も極まれにございます。同業者さまならびに会場のキャパシティなど事情によりご受講頂けない場合もございます。予めご了承くださいませようお願い致します。

日時

2016年7月7日(木)
13:30~17:00 (13:00開場)

会場

**日立ハーモニアス
コンピテンズセンター@品川**

東京都港区港南二丁目16番1号
品川イーストワンタワー13階
JR品川駅 港南口より徒歩約3分
京浜急行品川駅 高輪口より徒歩約5分

受講料

5,000円(税込)

主催

(株) ジェムコ日本経営
(株) 日立ソリューションズ東日本

お問合せ

ジェムコ日本経営セミナー事務局
(株) ジェムコ日本経営 本社 / 東京都中央区銀座6-13-16
ヒューリック銀座ウォールビル (受付時間10時~17時)
E-Mail: seminar@jemco.co.jp
TEL: 03-5565-4101 FAX: 03-5565-4185

お申込み▶ <http://www.jemco.jp/seminar/160707/>