

食品製造業向け

生産性向上 ワークショップ

こんな課題を解決しませんか？

- ・人出不足対策やコスト削減に向けて何から手をつければ良いかわからない
- ・製造工程の見直しにより効率化を図りたい
- ・エネルギーコストを削減したい
- ・省力化機器の導入により従業員の残業を削減したい
- ・労働生産性を向上させたい
- ・5Sや衛生管理の強化によって歩留まりを改善したい

2025. **10.15** (水)
13:30 ~ 16:00

会場 稚内信用金庫南支店2階

みなくるスペース

稚内市大黒3丁目3番38号 TEL: 0162-23-5855

対象者 食品製造業の経営者及び工場管理者、従業員等**参加無料****定員 10 名****講師・ファシリテーター**

エア・ウォーターラボアンドフーズ株式会社
キュー・アンド・シー事業部
取締役事業部長 水村 義人氏

第1部 13:30~14:30**講演**7S及び衛生管理の強化による品質改善と
生産性向上**第2部 14:40~15:50****実習****■グループワーク**

(1) ケーススタディ

■セルフワーク

- (1) 自社の現状再認識及び課題の洗い出し
- (2) 課題解決に向けた具体的手法等の検討

第3部 15:50~16:00**情報提供**

人材育成コーチング（専門家派遣）について

【主催】北海道

【後援】稚内信用金庫

【実施者】公益財団法人北海道中小企業総合支援センター

お問い合わせ

公益財団法人北海道中小企業総合支援センター



011-232-2402



keieishien@hsc.or.jp

あらゆる業種において人手不足が常態化する中、生産性向上の取り組みで業務の効率化等を図ることにより、少しでも人手不足感を解消することが求められています。

本ワークショップでは、食品製造業の皆様を対象に、7S や衛生管理の強化等による歩留まりの改善と生産性の向上について講師の方にお話いただくとともに、ケーススタディを交えながら自社の課題の洗い出しや課題解決に向けた具体的な手法等について検討します。

講師紹介

エア・ウォーター・ラボアンドフーズ株式会社

キュー・アンド・シー事業部 取締役事業部長 水村 義人 氏

●エア・ウォーター・ラボアンドフーズ株式会社キュー・アンド・シー事業部

食品衛生の専門会社として微生物検査、栄養分析、水質検査等の検査業務、食品工場・飲食店・販売店等の衛生指導業務等、北海道内の食品事業者の衛生管理の質を高める支援を展開。

●水村 義人 氏

現在、取締役事業部長として、食品工場における歩留まり改善・省力化提案、ISO や HACCP などの食品安全規格認証取得のコンサルティング等の業務に携わる。

参加申込書（稚内会場）

下記記入欄に必要事項をご記入の上、メールまたは FAX 等でお申込みください。

事業者名				
所在地	〒			
事業内容				
参加者	所属		氏名	
	所属		氏名	
連絡先	TEL	() -	Mail	

専門家派遣のご案内

当センターでは、生産性向上に向けた取り組みを実践する社内人材の育成を目的に、最大 3 回まで無料で専門家を派遣します。詳細は下記までお問い合わせください。

【派遣専門家】

技術士、エネルギー管理士、中小企業診断士、IT コーディネータ、生産管理・現場改善の実践者、衛生管理・品質管理の指導員、他

【申込み・お問い合わせ先】

公益財団法人北海道中小企業総合支援センター 経営支援部 担当：澤村、水葉

〒060-0001 札幌市中央区北 1 条西 2 丁目 経済センタービル 9 階

TEL：011-232-2402 FAX：011-232-2011 Mail：keieishien@hsc.or.jp

本事業は、「電源立地地域対策交付金」により実施しています。