

# 冷凍食品バラ出荷

## 生産性向上の最適解

～ 2つの物流ソリューション併用で効果を最大化 ～

を探る

開催日

3月22日(金) 14:00～15:00 @ zoom

ゲスト



小森 健 氏

株式会社エイシン 専務取締役

全国展開する焼肉店・居酒屋・回転すし・レストランなどの大手外食チェーン向けに、業務用食品の3PL事業を展開。最新の物流システムや機器を積極的に取り入れながら、冷凍・冷蔵・常温の3温度帯に対応した物流センターの運営、九州・中四国エリアへの店舗配送を行っている。

生活様式の変化と冷凍技術の進化による冷食需要の拡大とともに、食品物流の現場では取り扱い量が急増し、生産性向上に向けた様々な取り組みが行われています。

クラウドサービスの利用やデジタル機器・倉庫ロボットの導入など、物流ソリューションの選択肢が数多く存在する一方で、選定基準や運用方法は企業ごとに正解が異なり、またその正解も変動するため、試行錯誤しながら最適解を探る必要があります。

本セミナーでは、外食チェーン店向けに1日あたり3万ピース、繁忙期には6万ピースを超える冷凍食品のバラ出荷を行う食品3PL企業・株式会社エイシン様をお迎えし、冷食物流の中でも負荷が大きい「ピッキング・仕分け工程」におけるデジタル化・自動化のポイントや成功事例をご紹介します。

物流現場の生産性向上、物流ソリューション導入にご興味のある物流事業者様、荷主企業様は、この機会にぜひご参加ください。



お申込みはこちらから。

URLまたはQRコードから専用フォームにアクセスしてください。  
[https://roboware.ai/event/seminar-240322?utm\\_source=a4](https://roboware.ai/event/seminar-240322?utm_source=a4)

ロボウェア  
Gaussy 株式会社 RoboWare 事業部

〒105-0012 東京都港区芝大門 2-1-16 +SHIFT SHIBADAIMON 8階  
[toiawase.roboware@gaussy.com](mailto:toiawase.roboware@gaussy.com)