

有効なアイデアほど見えない壁の向こう側に存在する

グローバル企業の挑戦

サントリー研究開発部門におけるオープンイノベーション活動



サントリーMONOZUKURIエキスパート株式会社
エンジニアリング本部
生産技術部 部長 **山本 誠一郎**様

プロフィール

1985年サントリー株式会社入社。国内外のビール工場勤務を経て、製造プロセスの開発部門へ。研究者とともに、飲料・洋酒・ビールの新たな製造プロセスの開発導入を行う。2013年にサントリーグローバルイノベーションセンター株式会社にて、研究開発の更なる展開に向け、オープンイノベーション活動の新たな推進活動に携わる。

「オープンイノベーション(OI)」は、企業内外のアイデアを有機的に結合させ、価値を創造することといわれていますが、活動は各企業によって異なります。新しい研究開発拠点を活用し、社内外を問わず技術連携・知識融合を進め、未開拓領域へ挑戦するサントリー流OI活動をご紹介します。

食品企業向け

『効果的な有害生物防除』について

イカリ消毒株式会社
営業統括部 営業第1部
マネージャー

深井 智晴様

近年の異物混入報道にともなって、虫、特にゴキブリの異物混入は食品製造企業、流通販売業にとって致命的なリスクとなりました。施設の有害生物防除を効果的に進めるための基礎情報を提供します。

食品工場の仕様選定

およびディテールについて

三和建設株式会社
常務取締役 ファクタス・ブランドマネージャー **谷 直人**

食品工場は建築の中でも難易度の高い分野です。温湿度管理、結露対策、交差汚染の防止など多くのことに配慮しなければなりません。また、製品種別や取引先によっても求められるスペックが異なります。自社の工場に適した仕様を理解するための情報を提供します。

FACTAS + FOOD

あなたの食品工場に、価値を足す。

第16回 FACTASセミナー〈食品企業様向け〉 **東京開催**

6 / 29 (木)

開 講

14:30 ~ 18:00
(開場 14:00)

会 場

ステーション
コンファレンス万世橋 404

東京都千代田区神田須田町1-25
(JR秋葉原駅 徒歩約4分)

申込締切

6月26日(月)

参加無料

予約制
先着80名

F A X

03-3258-8181

T E L

03-5577-5667

E-mail

FACTAS@sgc-web.co.jp 担当:小泉・平松

FAXでのお申し込みは下記項目にご記入ください

貴社名	
参加者氏名	フリガナ
連絡先	電話
	E-mail
参加人数	
ご紹介先	
情報交換会の出欠	参加する ・ 参加しない

講演終了後、「情報交換会」を開催します。

悩みや問題を相談し合う人脈を作りませんか？
ご参加お待ちしております。

開催時間 **18:00~19:00**

会場 **ステーションコンファレンス万世橋 406**

参加費 **3,000円**(当日ご精算)