

2017 年 3 月 14 日

各 位

SBSフレック株式会社

「食」の品質を守る独自の低温物流ノウハウを講演 ー商品管理の特性を熟知した物流サービスと品質向上の取組み事例をご紹介ー



食品物流のSBSフレック株式会社（社長：渡邊誠、本社：東京都墨田区）は、3月7日から2日間にわたり開催された「第11回JAグループ国産農畜産物商談会」において、「SBSフレック低温物流サービス コールドチェーンの取組み」をテーマに講演を行いましたのでお知らせいたします。



SBSフレックは、北海道から九州まで約70か所の拠点で、3温度帯での保管配送業務を通じ、コールドチェーンの上流から下流までの一貫した物流サービスを提供いたしております。このたびのセミナーでは、国内食品業界の現状と共に、当社が60年の歴史で培った商品特性を熟知した低温食品物流サービスについてご説明いたしました。

セミナーの講師は、営業統括部長の森田弘昭が務めました。品質管理の重要なポイントとして、商品ごとに異なる温度管理や賞味期限管理、納品までのリードタイムを短縮するための輸配送管理の紹介、単に運ぶだけではなく他社との差別化を図る取組みやSBSフレック独自のノウハウをお伝えいたしました。

トラック運送業界が直面する人手不足に対しては、「現場力を数値化、ツールを活用した流通品質管理マニュアル」などによる対策を紹介。また、商品管理、日付管理、温度管理、車両管理、配車管理など、それぞれの分野で物流品質の向上に注力していることを示す事例や具体的な取組みを発表いたしました。

	<p>《 開 催 概 要 》</p> <p>SBSフレック 低温物流サービス コールドチェーンの取組み 於「第11回JAグループ 国産農畜産物商談会」</p> <p>◆日 時：3月7日（火） 15：00～15：50</p> <p>◆場 所：東京国際フォーラム 展示ホール E-1</p> <p>◆主 催：JA全農/JAバンク</p> <p>◆後 援：農林水産省</p>	
講師の森田弘昭氏		満席のセミナー会場

昨今、越境 EC の拡大で日本産の生鮮食品が国際的に注目されております。SBSフレックは、食品物流に特化した、冷蔵、冷凍、常温の3温度帯に対応する3PLサービスを通じて、豊かな食生活の実現に貢献してまいります。

以 上

■ご参考

<SBSフレック株式会社概要>

本 社：東京都墨田区太平4丁目1番3号 オリナスタワー

代 表 者：代表取締役社長 渡邊 誠

創 業：1956年（昭和31年）

親 会 社：SBSホールディングス株式会社（持株比率 65.99%）

資 本 金：2億18百万円（2016年12月末現在）

売 上 高：431億円（2016年12月末現在、SBSフレックグループ連結）

従業員数：2,799名（2016年12月末現在、同上の正社員及びパート等含む）

事 業 所：北海道から九州まで全国に約70拠点を設置

関係会社：SBSフレックネット(株)

事業内容：旧雪印物流(株)の時代から約半世紀にわたって食品の低温物流を全国ネットで展開しています。2004年にSBSグループ入り。同グループの食品・3温度帯物流事業のコア会社として、食の安全をしっかりと守る物流品質で全国のお客様に輸送・保管・流通加工・センター運営などをご提供しています。また、物流全般を一括でお引き受けする3PLサービスにも注力しております。

U R L：<http://www.sbs-flec.co.jp>

■本件に関するお問い合わせ先

SBSフレック株式会社 営業開発部 TEL：03-3829-2058

■本件に関するマスコミからのお問い合わせ先

SBSホールディングス株式会社

I R・広報部 TEL：03-3829-2240／e-mail：contact11@sbs-group.co.jp

※ 当資料に掲載されている情報は、発表日現在の情報です。その後予告なしに変更されることがございますので、あらかじめご了承ください。