

～ タイムリーな情報を、いち早く皆様にお知らせします ～

◆ベトナム視察会のご案内

11月に下記の日程でベトナム視察会を行います。現地企業との勉強会、交流会も開催します。個別案件の視察も対応します。ご興味のある方は、開催要項をお送りさせていただきますので、ぜひお問合わせください。

《11月度》

◎日 時：2012年11月10日(土)～12日(月)

＜地域総合開発が行われているプンタウで視察交流会＞
※13日(火)朝、日本到着

◎日 時：2012年11月25日(日)～28日(木)

＜氷温技術を中心にホーチミンにて交流勉強会＞
※29日(金)朝、日本到着

◆氷温公開講座 in 鹿児島 参加者募集中！

食品のロスの削減、食品の付加価値化、食品生産の平準化など「氷温化」の切り口は、現代ビジネスの経営戦略的意味を持っています。ご興味のある方は、ぜひお問合わせください。

現在、鹿児島の企業から参加のお返事がどんどん届いております。ぜひ交流の場としてもご活用ください。

《氷温公開講座》

◎日 時：2012年10月30日(火)

- ・氷温公開講座 15:00～18:00
- ・懇親会 18:00～20:30

◎場 所：鹿児島東急ホテル

鹿児島県鹿児島市鴨池新町22-1

◎参加費：氷温公開講座 7,000円/人(税別)

懇親会 5,000円/人(税別)

◆氷温フェスタ 2012

第28回氷温研究全国大会が開催されました

食品業界で注目されている「氷温技術」の学術研究と、実用化事例の発表会が米子にて開催されました。実用化事例発表ではチルド商品販売会社や食材宅配会社、食品製造会社が実際に取組まれていることを生の声で伺うことができました。また、懇親会では氷温食品が勢揃いし、美味しさを再確認することができました。

氷温食品たち⇒

懇親会の様子



◆BSO所員による若手社員研修(予告)

～あなたの若手社員を”4日”で自ら考えて走る財産にします!～

未来の会社を担う若手社員に、産業人としての考え方や姿勢・態度を徹底的に習得させ、自走人財を育てる研修を、来年2月の毎週土曜日(全4回)、短期集中型で実施します。研修内容や担当講師は今後「情報てんこもり」にて随時ご紹介させていただきます。ぜひ、御社の原石磨きにご活用ください。ご興味のある方は開催要項をお送りしますので、ぜひお問合わせください。

◆BSO 新・所員考働理念を策定しました

10月1日にBSOは新たな所員考働理念を策定しました。この理念のもと、所員一丸となってお客さまとの協働に取り組みますので、これからもよろしくお願ひ致します。

BSO 新・所員考働理念 2012/10/1

私たちは、お客さまの喜びをともに創り出すために、お役立ちします。
そのため、自ら仕事を創り、最適手法を常に編み出し、周囲と連携します。

詳しい記事やその他の情報は、BSOのホームページ <http://www.bso.co.jp> へ

情報てんこもりは、弊社の協働活動(受託事業・企画事業・出版事業)のタイムリーな情報をいち早く多くの方々に知っていただく為に発信しております。(お問い合わせはshienkikaku@bso.co.jpまで)