

～ タイムリーな情報を、いち早く皆様にお知らせします ～

◆ビジネスマッチング！ベトナム視察会の報告（6/8～6/11）

◎ベトナム東部での勉強会/BINH DUONG 県

女性経営者の会（54名）＋S I Y B（7月訪日組と新入会者）で90名程の参加となりました。日本企業と一緒にビジネスをするときのポイントなどについて、事例を挙げて勉強会を行いました。

◎新しいプロジェクトチームの初会合

169名の経営者団体を協働支援することとなり、その協働目的は

「ベトナム産業と傘下企業が発展するための活動を協働する」と「日本企業とビジネスマッチングし、世界で活躍できる企業を目指す」事です。



2013年度DIG1合同大会開催のご案内

ベトナムからは政府が国際的な産業活動を認めた人に発行したAPECビザを持っている経営者も参加されます。ベトナムとのビジネスマッチングにご興味のある方、是非ご参加ください。

開催日：7/25(木)DIG1合同大会

7/26(金)日本企業訪問

お問合せ：TEL06-6351-5836（株BSOまで）

※現在、ベトナムからのビジネスマッチングの要望は次の通りです。

輸入：中古機器・醸造器、超大型ボルトナット製造機械、パン焼器、品質保証用残留農薬測定器

製品・陳列棚、飲料品、菓子、農業肥料 その他…日本語教育、サバ関係商品、金属部品製造ノウハウ

輸出：陶器、水産乾物（日本輸入条件）、燕の巣、ベトナムコーヒー

◆氷温テスト倉庫での実験サンプル試食報告

乾物（スルメ・魚の開きなど）を、氷温テスト倉庫にて実験を致しましたのでご報告致します。

◎見た目：スルメ→冷蔵庫のものは黄色に変色しかけていましたが、氷温のものは殆ど変色が見られませんでした。

◎味：スルメ→氷温されたものの方は少し味が濃いとのことでしたが大きな違いがないようでした。

ホソヒラアジ→氷温されたものの方が味の濃さに大きな違いがあり、味が凝縮されていると皆さん驚かされていました。目隠しテストの結果、どちらも氷温された方が美味しいとの意見になりました。

冷凍でもない、冷蔵でもない、第3の温度領域、0℃以下なのに凍らない世界、「氷温」。長時間の輸送が可能な氷温ジェルアイスを作り出す製造機等の見学ができる企業訪問を7/26（金）に予定しております。ご興味のある方はぜひお問合せください。

◆リストラクチャリング（事業革新）が進む

日本企業だけではない。世界の企業が、大小関係なく、いま事業革新に取り組んでいます。これに伴いリエンジニアリング（企業革新）して行かざるを得なくなっています。取組んだからといって皆成功するとは限りません。取組まなかったところが脱落することだけは確かでしょう。ある企業は年商と同じ剰余資金を持っています。それでも、今のままでは2～3年先には成り立たなくなる危機感を持っています。人を育てる時間、やる気を起こさせるための努力をする余裕はありません。実行を阻害する要因を排除しながら、これからの時代に生きていける戦略を立て実行しなければなりません。日本企業がこれから生きて行く道は、世界に通用する独自性のあるビジネス、海外企業とマッチングして世界市場で生きて行くビジネス、世界最強の生産技術ビジネスぐらいしかないでしょう。これを進めて行くために必要な協働力を阻害する要因は切り捨てる覚悟で取り組む時代です。（西山）

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）