

品質・管理

常に高い品質とサービス

厳しい品質管理が求められる
 チルド食品等の食品物流 **1,000社以上**の
 実績と経験によりハイクオリティーな
 品質管理をおこなっております



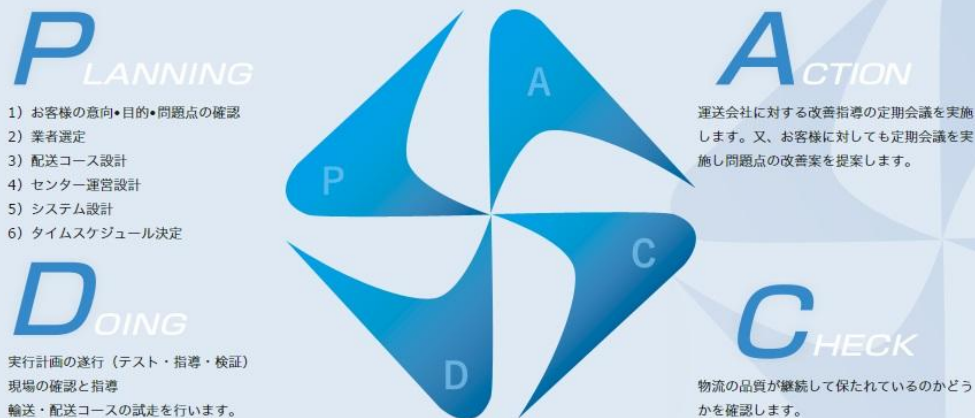
食品物流は、最終消費者のニーズにそった温度管理（冷蔵10℃以下）や賞味期限を意識した
 即日納品が求められます。また、スーパー等へ納品する場合は、近隣住民の生活習慣への配慮も必要となり、
 開店時間に合わせた納品が求められます。

私たちの物流の品質はそれらを網羅したサービスを提供できるノウハウと経験があります

- ・ 配送記録のデータ化と保管
- ・ 点呼時のアルコールチェック、血圧チェックの推奨
- ・ 物流の実績データの分析と把握
- ・ 商品に適した温度帯での輸送・保管（冷凍・冷蔵・常温）
- ・ 物流企業様及び、ドライバーへの安全教育と講習の実施
- ・ お客様、物流企業様との定期的な業務ミーティング
- ・ チームビルディングのノウハウにより、コースの問題点を抽出し品質改善をおこなう

私たちの物流はお客様の物流部門として最高の物流サービスを提供致します

私たちは、何通りもあるプランからベストな物流へと導くためにお客様とリレーションシップを取り、
 常に考え、常に開拓し続けます。



さあ、物流を見直しましょう!!

物流でお悩みの方はお気軽にご相談ください
TEL 0586-26-3344

