

## フードファクトリー 2019 出展のご案内

平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

食品工場の設備改善・業務効率化に特化した「フードファクトリー 2019」へ初出展いたします。  
下記の通りご案内申し上げますので、ご多用中とは存じますが、この機会にご来場いただき、  
赤門ウイレックスのブースへ是非お立ち寄りください。

### フードファクトリー 2019 開催概要

会期：2019年9月11日（水）～13日（金） 3日間

時間：10:00～17:00

会場：東京ビッグサイト 青海展示棟

〒135-0064 東京都江東区青海 1-2-33



#### ● 青海展示棟へのアクセス ( 周辺宿泊施設 )



弊社ブースの展示内容は、裏面をご覧ください！！

# 展示内容のご案内

「食の安全はすべてに優先する」と題し、食品メーカーの皆様が抱える終わりのない「食の安全・安心の確保」に向けた取り組みのサポートをして、空調管理の重要性や計画的なメンテナンス、モニタリングなど、消費者の要求がより厳しくなってくるであろう未来に向けて今行うべき事をミニセミナーや実演などにより、ご紹介いたします。



オリジナル吸引式捕虫機 VIC



ダクトクリーニング



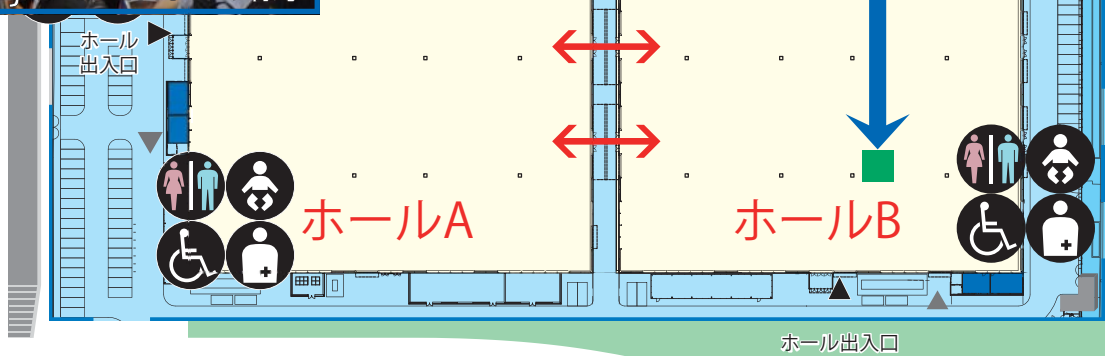
排水管内部調査

## 赤門ウイレックス ブース位置のご案内

### ホール B J6-01



FOOMA JAPAN 2018 での様子



## 赤門ウイレックス株式会社

本部：愛知県長久手市戸田谷 1323 番地 TEL：0561-63-0789 (代)

サニテーション事業部 / FMC 営業部 関東営業室 TEL:03-5809-1277 中部営業室 TEL:0561-62-6331 関西営業室 TEL:06-6151-5553 西日本営業室 (四国事業所) TEL:089-971-9025

PM 事業部 / 名古屋営業部 TEL:0561-63-8428 東京支店 TEL:03-5823-6577 刈谷支店 TEL:0566-22-5115

【主な業務内容】 ◆ダクト清掃 ◆空調・換気設備メンテナンス ◆食品工場の総合衛生管理 ◆工場設備メンテナンス ◆衛生設備メンテナンス ◆ペストコントロール ◆アスベスト対策 ◆建築・設備工事 ◆クリーンエリア維持管理 ◆建築設備調査・点検 ◆微生物検査・測定 ◆セミナー開催・執筆活動