

仕組みを変えて低コスト体質に転換する

食品工場革新を 実現する！

第17回 東京 2/14 火 13:30-17:00
品川イーストワンタワー

第18回 大阪 2/16 木 13:00-16:30
メルパルク大阪

対象業種 食品、飲料、化学、医薬品メーカー等

景気変動に比較的強いと言われている食品産業でも、昨今は景気の落ち込みやデフレによって収益力が大きく低下してきています。そうした中で食品メーカーは大きく製造原価を引き下げる必要性に迫られているわけですが、現実には種々の生産性向上活動を行なっているにもかかわらず、期待したほどの成果を上げられていないところが多いのではないのでしょうか。

本セミナーでは、従来型の改善活動が工場全体の生産性向上に繋がらない理由と共に、食品メーカー特有の改善の行ない方、テクニックなど成果を上げていくための新しい改善手法を、事例を交えながら詳細に解説いたします。



■プログラム

1 食品製造業に蔓延する常識のウソ

- 食品産業は多種多様で変化が多い
- 食品工場の特徴(他産業との違い)
- トヨタ生産方式は食品工場に不向き

2 生産性が上がらないのには理由がある

- 従来型の小集団活動では限界がある
- 生産計画の不備によるトラブルの多発
- 設備保全体制の不備による混乱

3 食品工場革新のための着眼点

- 食品メーカーのウィークポイント
- 見えないコストを下げっていく視点
- 見込み生産から脱却する

4 信頼できる生産計画を立案する

- 遅れの発生防止と是正の仕組み
- 緻密な生産計画でモノの流れを制御
- スケジューラー等 ITシステムを活用する

5 食品工場の改善活動の進め方

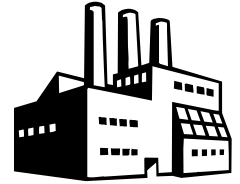
- パートや派遣社員の戦力化
- 食品メーカーは製造技術を磨きあげる
- 食品工場の5Sは他産業と違う

6 生産性革命の実現ステップ

- 従業員の意識改革が活動の成否を握る
- 3軸改善の推進で大きな成果へ
- 食品工場の改善成果



- 見込み生産なのでロス・廃棄が発生する
- 歩留り、不良が多く、収益を圧迫している
- お客様からのクレームが減らない
- 多品種少量生産で切替時間が長くなる
- 人材が育たない（特に管理職クラス）
- 改善活動はしているが、なかなか生産性が上がらない



食品工場の改善成果

成果を目指していくポイント

食品工場の改善成果はやり方次第で大きく変わるのが実態である。従来のQC活動的な活動でも効果は出るが、大きな成果にはつながりにくい。そのため、短期間で大きな成果を出していくには、3軸改善を基本に据えて「現場改善」「生産管理改善」「教育・意識改善」をバランスよく行うことが不可欠である。・・・成果が上がらないのは必ず理由があるのです。

1. 到達目標を明確に設定する
2. 役割分担を明確にした改善組織を作る
3. 具体的な課題展開(誰が、何を、何時までに)
4. トップ、役員の高いバックアップ
5. 活動の主役は管理職、現場ではない
- 6.モチベーションアップのための諸施策の実施
7. 抜本的な仕組み改善に着手、部門の壁突破

食品メーカーでよく取り組むテーマ

- ・生産性向上：人、設備、時間
- ・歩留まり向上、ロス削減
- ・クレーム撲滅、不良削減

社名	業種	取組期間	改善結果
A社	水産加工品	36ヶ月	<ul style="list-style-type: none"> ●労働生産性 … 製造部門: 47%向上 ●不良・ロス廃棄金額(3号品) … 7,500万円削減(年平均) ●クレーム削減 … 250件/年 ⇒ 75件/年(70%削減)
B社	菓子、加工食品	24ヶ月	<ul style="list-style-type: none"> ●労働生産性 … 成形ライン: 24%UP、包装ライン: 19%UP ●工程内不良削減 … 成形ライン: 55%削減、包装ライン: 70%削減 ●工場全体として3,300万円/年の直接コストダウン
C社	食品添加物	36ヶ月	<ul style="list-style-type: none"> ●労働生産性 … 直接部門: 31.4%向上(直接工数86%) ●経常利益率 … 1.7% ⇒ 12.3% ●改善提案件数 … 1,027件/年、解決率: 92.8%(3年平均)

開催要項

- 対象：工場長、製造部門長の方（定員：20名）
- 開催：【東京】2012年2月14日（火）13:30-17:00 品川イーストワンター 21F 小会議室Ⅱ（JR品川駅徒歩1分）
【大阪】2012年2月16日（木）13:00-16:30 ムルパルク大阪 3F ホール（JR新大阪駅徒歩5分）
- 受講料：13,000円/1名（消費税含）

申込方法

セミナー申込書をFAXにてご返送ください。到着後、受講券・会場地図・請求書をお送り致します。（HPからもお申込みいただけます）
受講料は銀行振込にてご送金願います。（振込手数料はご負担願います）

【振込先】みずほ銀行江坂支店 普通No.1515698 三菱東京UFJ銀行新大阪駅前支店 普通No.5205844 口座名：(株)アステックコンサルティング

★参加者のご都合が悪くなった場合は代理の方のご受講をお願い致します。講義の録音・撮影はご遠慮願います。

FAX 06-6390-5023

<http://www.ast-c.co.jp>

アステック工場長セミナー申込書 「食品工場革新を実現する！」

希望セミナー
(○印記入)

2/14(火) 東京(品川イーストワンター)
2/16(木) 大阪(ムルパルク大阪)

貴社名		TEL	
		FAX	
御住所	〒	E-mail	
第1受講者	所属 役職	
第2受講者	所属 役職	
送付先	<input type="checkbox"/> 受講者宛(複数の場合は第1受講者宛送付) <input type="checkbox"/> 受講者以外: 所属		氏名

*ご記入の個人情報は㈱アステックコンサルティングが細心の注意を払って使用させていただきます。他社に個人情報を提供したり預託することはございません。

株式会社 アステックコンサルティング

HP

〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-23-16(セントランドビル 8F)
TEL 06-6101-0134 FAX 06-6390-5023
ホームページ <http://www.ast-c.co.jp>



ASTEC
CONSULTING