

Technova

Technology Innovation

一日工場診断 Consulting

コンサルティング



豊富な経験と生産ノウハウ

月刊食品工場長 連載中
「目指せ！生産性向上」

実績：製パン、リテールベーカリー、冷凍生地、製菓、和洋菓子、製麺、豆腐、蒟蒻、納豆、煮豆、水産加工、海苔加工、水産練製品(蒲鉾)、明太子、魚塩干、農産、野菜水煮、カット野菜、畜産、フリーズドライ、ドーナツ、サンドイッチ工場、プロセスセンター、冷凍生地工場建設支援 等多数

食品工場はしっかりした生産管理を行えば、まだまだ生産性は向上し、生産コストは下げられます。

食品工場の生産性向上に関心をお持ちの方、テクノバ(株)にご相談ください。

詳しくは、弊社ホームページ www.technova.ne.jp をご覧下さい。

工場診断のお勧め

相継ぐ原材料の値上げにより、生産コスト上昇にお悩みのことと拝察しております。長年、工場の生産性向上に取り組んできましたが、食品工場には生産効率の点から改善すべき点はまだ多く残っています。下のような症状を感じておられれば、弊社の食品工場診断を実施されませんか。材料の高騰を嘆いても経営状態は改善しません。実行こそが最善の改善策です。実施いただきました企業様にはご評価いただいております。

製品標準が確立されていない。必要な帳票類がなく工場管理が適切に行なわれていない。

コスト意識が希薄で、材料ロス、製品ロスが多発生している。ロスの原因が分析されていない。

機械の整備、保全が十分に行なわれていないため、生産効率が悪く、ロスが発生している。

作業の標準化が行なわれていないため、作業者の配置が悪く労働生産性が悪い。

工場（設備・作業）のレイアウトが悪く、作業効率が悪い。

原材料管理が不足しており、材料ロスが不明である。

生産スケジュールがなく、成り行きが生産が行われている。

品質に対する意識が低く、品質管理が行なわれていない。

工場管理の体制が曖昧で、システムの工場が運営されていない。等々です。

●工場診断のチェック項目

工場の診断にあたっては各工程の作業の状態、人の動き、チームとしての作業など実態を調査し、下記項目で工場のトータルな状態を診断評価します。客観的な工場のレベルが判断できるとともに、工場の競争力の増強に有効です。

テーマ	工場診断チェック項目
根本改善	工場トップ行動・整理・整頓・清掃/点検（5S）・3直3現・目で見える管理・3ム・基本/モラル・書類
作業改善	小集団/提案活動・不具合微欠陥排除・加工条件改善・段取り短縮・治工具改善・設備改善・監視部門廃止・管理者/作業区分確立
職場間協調	目標体系確立・気配り・クイックレスポンス・情報共有化・業務の流れ・重複削減・製販協調・顧客志向
好調保全	生産保全/設備保全・省資源保全/再生技術・保全体制・自主保全・品質保全・工具保全・加工条件最適化保全・エンドレス好調保全
品質保証	原因遡及品質検査・ポカよけと自動化・再発防止・コストと品質保証・工程設計と製造技術・製造物責任・トレーサビリティ・規定と実行
納期短縮	差立改善・生産計画フレキシブル化・工程管理・ガラス張り工場・ロット適正化・多能工化・停滞ゼロ化・内外作業の同期化
在庫圧縮	在庫直視・ABC管理・発注ルール化・先取手配・資材在庫圧縮・中間在庫抑制・工程間滞留在庫排除・工場内物流改善
コスト圧縮	作り易い設計・VA/VE活動推進・コストデータベース作成・種類削減/共通化・部品点数削減・工程数の削減・設備フレキシブル化/再編・コンカレントエンジニアリング
食品衛生	施設/設備衛生管理・従事者教育管理・従事者衛生管理・施設/設備/機器保守点検・ベストコントロール・食品等衛生的取扱い・作業マニュアル・試験検査管理・製品の回収・使用水管理・排水廃棄物管理

工場診断の概要 工場現場診断とインタビューを行ないます。その都度アドバイスを差し上げます。後日（1週間程度）現場写真を含む報告をご送付します。診断料は10万円/日です。別途旅費交通費など管理費が必要です。詳しくは弊社ホームページをご覧ください。どうぞご遠慮なく下記までお問合せください。

診断の成果物

報告書（写真付） 工場診断チェックシート、 工程ガントチャート（ご協力要） 製品品質管理図

テクノバホームページアドレス

<http://www.technova.ne.jp/>

お問合せ先 **テクノバ株式会社** 〒631-0845 奈良市宝来三丁目 15-1

Tel: 090-8233-3225 Fax: 0742-49-2450 e-mail: mailbox@technova.ne.jp

080413