視点2

業務の効率化合理化を推進する(3)



※ 本資料は、農林水産省HPで紹介している「外食・中食の生産性向上に向けた手引き」からの抜粋しています。詳細内容を確認したい場合は、こちらのアドレスに掲載されている手引きを御確認ください。また、同HPには、これ以外の生産性向上に関する資料も紹介しています。

企業プロファイル

・創業:明治35年/設立:昭和24年

· 資本 金: 7,000万円

·総売上高:133億円(平成27年3月期) ·従業員数:677名(平成27年3月期)

事業内容

- ●食品製造
- •主要製品

凍り豆腐、味付けいなり揚げ、味付けうどん揚げ、惣菜・チルド食品

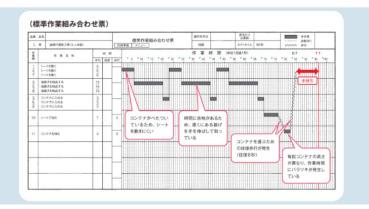
乾燥オカラ商品、シート食品、仕入れ商品

この企業のお悩み

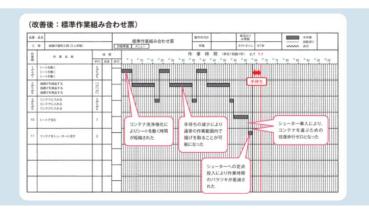
作業手順・作業分担・作業時間が不明確であり、一見忙しそうに見えましたが、 動作のムリ・ムダ・ムラや作業者によるバラつきが発生していました。

この企業の取組(一部ご紹介)

現状調査の実施と問題点・ムダの発見



スキルマップの作成、活用



取組の成果

省人により生産性が向上。削減した人員を 新たに改善要員として配置し改善を継続しました。

/字詳細は「外食・中食の生産性向上に向けた手引き」のP.56~P.60をチェック!

企業プロファイル

- ●食品製造業
- ・資本金:9,500万円 売上:227億円(2016年3月)
- ・従業員人数/2,200名 (パート含む)
- •設立/昭和51年(1976年)

事業内容

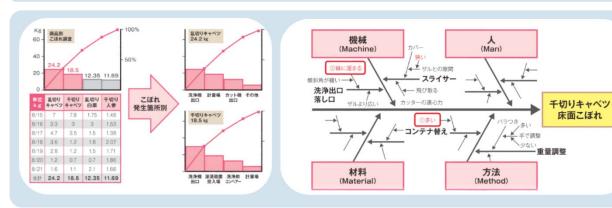
- 弁当・おにぎり等の米飯類・寿司類・惣菜類、調理パン、業務用半製品、麺類などの製造販売
- 外食事業

この企業のお悩み

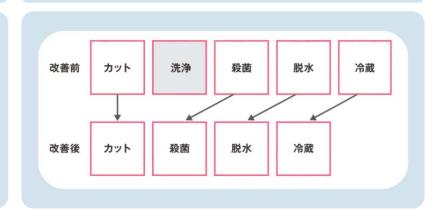
野菜カット室における原材料のこぼれ、廃棄が常態化していました。

この企業の取組(一部ご紹介)

パレート図(左)や特性要因図(右)※1を用いた現状分析



作業手順を変更



取組の成果

カット野菜(キャベツ)のこぼれ量減少 1日平均43.6kg(9月) ⇒ 16.7kg(11月) 約60%減少 金額では、6,932円/日(9月) ⇒ 2,668円/日(11月)の効果があった

プ**詳細は「外食・中食の生産性向上に向けた手引き」のP.76~P.78をチェック!** ※1 特性要因図については手引きのP132もチェック

企業プロファイル

- ●食品製造および小売業(食品製造小売業)
- ·売上/75億円 資本金/3,800万円
- ・従業員人数/1,400名(パート含む)
- ·設立/昭和47年(1972年)

事業内容

- 各種惣菜および弁当の製造小売、コンビニ経営、レストラン経営、給食宅配。
- 営業店舗は、愛知県、岐阜県、三重県、福井県、石川県、東京都、神奈川県、 大阪府に約70店舗を展開。

この企業のお悩み

衛生管理ルールが徹底されておらず、管理監督者のフォローも不足していました。

この企業の取組(一部ご紹介)

問題点の把握

- 衛生用保護具 (腕カバー) を付けている人・いない人、長靴を履く人・短靴を履く人が存在するが見過ごされており、 ルールが徹底されていない。
- 異動する前の職場で履き慣れた長靴をそのまま履いている。
- 30分ごとのコロコロローラーの実施以外は、特に指摘をされていない。

ルールの明確化・着衣チェック表の導入



取組の成果

衛星管理ルールの策定やチェック体制が強化され、管理監督者のフォローも徹底されるよう になり、全従業員が衛生ルールを遵守、徹底するようになった。

/字詳細は「外食・中食の生産性向上に向けた手引き」のP.95~P.96をチェック!