

# 生産スケジューラー活用 食品業界事例



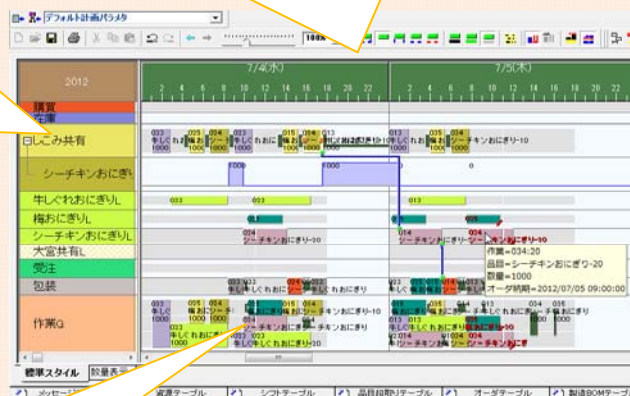
生産計画で儲けましょう！ 大手製造業の37%が導入

## お客様の声 お弁当、惣菜製造

1日に3回の納品に合わせた製造計画をAsprovaで立案しています。以前はエクセルの計画で原料も配員も大まかでしたが、今はロスもなくシフト通りに終わる作業指示が出せています。

## お客様の声 ハム製造

熟成工程は時間、温度、場所など複雑な制約がありますが新人でも計画できる様になりました。



その他ユーザ利用例

## お客様の声 飲料製造

購買から出荷まで一気通貫で計画できますので、原料が生もので予定が変わっても、直ぐに出荷に与える影響まで把握できます。

洗浄回数の削減  
原料調達計画  
オーダーのコスト計算  
在庫削減  
KPI算出

実績No.1 1850サイト超導入, シェア52%

# 月刊「食品工場長」で連載

2013年 4月 5月 6月号にて

## 儲かる生産計画の構築アプローチ

- ・小日程での生産計画を組む-4月
- ・ガントチャートの活用で計画を見直し-5月
- ・仕掛かり品を減らして儲かる工場に-6月



連載内容相当の資料や詳細事例を当社HPからダウンロードできます。  
<http://www.asprova.jp/> もしくは **アsproバ** と検索ください。

## 食品製造でのAsprovaが導入理由

- ・鮮度の問題もあり分単位の加工時間の管理が必要であるが日単位の生産管理システムでは役に立たない

➡ Asprovaで分秒単位の計画

- ・オーブンの様な工程は温度、時間そしてスペースの制約や更に前工程との空き時間の制約など非常に複雑で失敗すると廃棄するしかありません。そのため充填率をあげて有効利用すべき工程でありながら失敗を恐れて空きが出来てしまう。

➡ Asprovaで充填率や工程間の時間を自動調整

- ・冷蔵、冷凍庫はコストが高いのに、加工＞冷凍(保存)＞解凍＞加工＞冷凍(保存)を繰り返している。

➡ Asprovaで一気通貫で計画生産し冷凍量や回数を削減

アsproバ株式会社 Tel 03-6303-9933  
〒141-0031 東京都品川区西五反田7-9-2 五反田TGビル3階  
お問合せ info@asprova.com へお願いします。