

# 食品製造業者様へのご提案

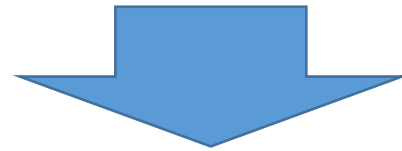
**人の感と経験に頼った生産管理業務は限界！**  
**食品製造現場の見える化のご提案**



株式会社サンクレエ

# 生産管理の精度を向上したい

生産管理業務全般が人力で管理しており、  
重複作業の発生、処理ミスが発生している。



統合化された生産管理システムで  
情報の一元管理を図り生産性の向上を支援致します。

# 食品製造業における3つの課題

1. 手作業・表計算ソフトによる管理の限界
2. 担当者に依存されない生産計画  
・ 所要量計算管理
3. 原材料・資材等の在庫管理の精度向上

# 1. 手作業・表計算による管理の限界



重複作業



属人化



表計算ソフトの肥大化

## 2. 担当者に依存されない 生産計画・所要量計算管理



不明確な生産計画



計算式設定ミス



労務管理への影響

# 3. 原材料・資材等の在庫管理



入出荷のミス



帳簿在庫と実在庫の不一致

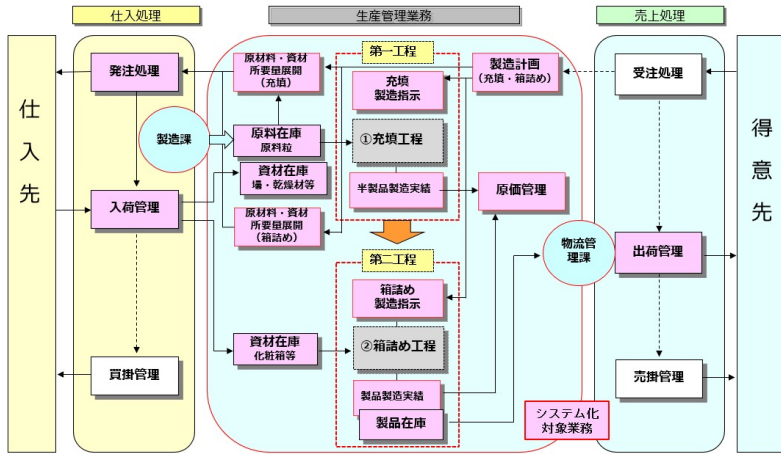


余剰在庫の発生

# 当社の仕事の進め方

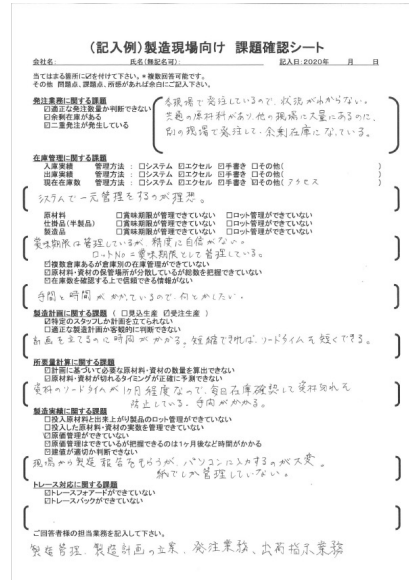
セールスコーディネータやITコーディネータが業務分析を行います。  
 業務上の課題・問題点を経営者様と共に共有し  
 新システム構築に向けて改善提案を行います。

## 現状業務分析



■ 現状業務フローチャート

## 業務課題の可視化



■ 課題確認シート

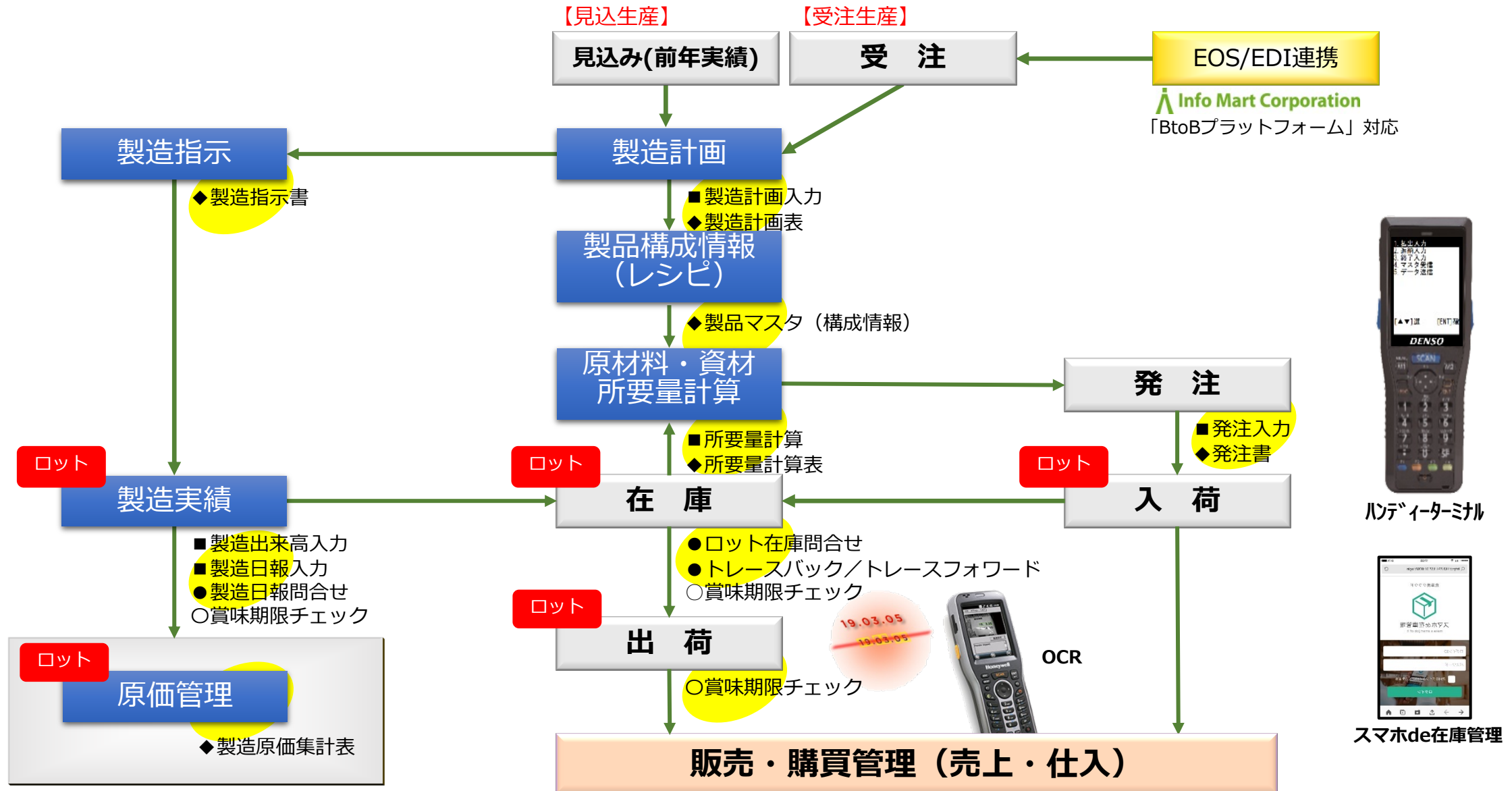
## 構想立案



- Fit&Gap業務シナリオ確認書
- Fit&Gapデモ
- 見積・スケジュール



# PieceWorks®食品製造モジュール





# 製造のキモとなる構成情報（レシピ）

製造する製品を登録するマスタです。

製造単位や賞味期限だけでなく、アレルギー情報の登録も可能です。

構成情報画面では、製品を製造するにあたり、必要な原料・資材などのレシピ情報を登録します。

構成情報

原料区分	商品 / 製品コード	商品 / 製品名	規格	倉庫コード	数量
1:原料	A0300	銀鱈フィレ (60g) 冷凍	50枚/箱×2	700	1.000
1:原料	A0410	ちくま味噌	20kg	810	0.050
1:原料	A0420	新庄味噌	20kg	810	0.050
1:原料	A0430	料理酒	18ℓ	810	0.020
1:原料	A0440	醗酵調味料	20ℓ	810	0.020
1:原料	A0450	砂糖	20kg	810	0.010
3:資材	A0510	フィルム		820	0.020
3:資材	A0520	惣菜トレイ		820	1.000

詳細画面

S0010  
銀だる西京漬け

規格		状態区分	0.個体
ブランド		単位	枚
検索文字	ギンダラ西京漬け	入数	1
販売商品コード		容量	0.00
		重量	0.00
		原価	0.00
JANコード	4912345123459	製造単位	枚
得意先コード		製造数	1
工場コード	500 埼玉工場	標準小売単価	250.00
:: 任意項目 ::		保存方法	1.冷蔵
		賞味期限(日)	6
		ロット在庫	1:する
		製品区分	0.製品
		ロス率	0.00
		基本製造ロット	0.00
		平均製造時間	0.00
		製造開始日	00/00/00
		製造部署コード	0
:: 製造メモ ::			
I			
II			
III			

主要栄養成分

単位カロリー	0
単位カロリー名	
たんぱく質	0.00
脂質	0.00
炭水化物	0.00
食塩使用料	0.00
食物繊維	0.00
栄養成分予備1	0.00
総カロリー	0

アレルギー情報

特定原材料 7 品目

卵  小麦  乳  えび  かに

そば  落花生

特定原材料に準ずる 20 品目

あわび  いか  いくら  オレンジ  キウイフルーツ

牛  くるみ  豚  鶏  バナナ

さけ  さば  大豆  まつたけ  もも

やまいも  りんご  ゼラチン  ごま  カシューナッツ

イメージ1  イメージ2



C:TEMP\Sablefish.jpg

# 在庫数を把握しながら製品計画の立案

現在在庫数を参照しながら、製造計画入力を行います。  
設定日から1カ月後迄の予定が入力でき表示されます。

製造計画入力

製造日付 20/06/22 ~ 工場コード 500 埼玉工場 製品コード ~ 2件

上段/製造計画数  
中段/出荷予定数  
下段/差引在庫数

製品コード*	規格	在庫数 (06/03)	~06/21 日	06/22 月	06/23 火	06/24 水	06/25 木	06/26 金	06/27 土	06/28 日	06/29 月	06/30 火	07/01 水	07/02 水	07/03 金	07/04 土
S0010 銀だら西京漬け		枚		80.000 80.000	40.000 40.000	40.000 40.000	40.000 40.000	80.000 80.000	160.000 160.000							
S0060 さわら西京漬け		枚		80.000 80.000	40.000 40.000	40.000 40.000	40.000 40.000	80.000 80.000	160.000 160.000							

製品情報  
S0010

製造計画入力

製造日付 20/06/22 ~ 工場コード 500 埼玉工場 製品コード ~ 2件

製品コード*	規格	在庫数 (06/09)	~06/21 日	06/22 月	06/23 火	06/24 水	06/25 木	06/26 金	06/27 土
S0010 銀だら西京漬け		枚		80.000 80.000	40.000 40.000	40.000 40.000	40.000 40.000	80.000 80.000	160.000 160.000
S0060 さわら西京漬け		枚		80.000 80.000	40.000 40.000	40.000 40.000	40.000 40.000	80.000 80.000	160.000 160.000

F2 クリア

# 所要量計算で原材料の必要数を算出

製造計画入力で計画した製造計画数と製品の構成情報を元に、日別で製造に必要な、原料・資材の使用数量を確認できます。作表は、Excelで出力されますので、自由にレイアウト変更が可能です。

所要量計算

製造日付 20/06/22 ~ 倉庫コード ~ 製品コード ~ 9件

上段/使用数量  
中段/入荷予定数  
下段/差引在庫数

原材料コード 原材料名	倉庫 規格	在庫数(06/03) 発注点	~06/21 日	06/22 月	06/23 火	06/24 水	06/25 木	06/26 金	06/27 土	06/28 日	06/29 月	06/30 火	07/01 水	07/02 水	07/03 金	07/04 土
A0300 銀鱈フィレ (60g) 冷凍	冷凍倉庫 50枚/箱×2	500.000 500.000 枚	500.000	80.000	40.000	40.000	40.000	80.000 500.000 720.000	160.000	560.000	560.000	560.000	560.000	560.000	560.000	560.000
A0310 鱈フィレ (60g) 冷凍	冷凍倉庫 50枚/箱×2	500.000 500.000 枚	500.000	80.000	40.000	40.000	40.000	80.000 500.000 720.000	160.000	560.000	560.000	560.000	560.000	560.000	560.000	560.000
A0410 ちくま味噌	委託倉庫1 20kg	200.000 100.000 kg	200.000	8.160	4.080	4.080	4.080	8.160	16.320	155.120	155.120	155.120				155.120
A0420 新庄味噌	委託倉庫1 20kg	200.000 100.000 kg	200.000	8.160	4.080	4.080	4.080	8.160	16.320	155.120	155.120	155.120				155.120
A0430 料理酒	委託倉庫1 18ℓ	180.000 90.000 ℓ	180.000	3.264	1.632	1.632	1.632	3.264	6.528	162.048	162.048	162.048	182.048	182.048	182.048	182.048
A0440 醗酵調味料	委託倉庫1 20ℓ	200.000 100.000 ℓ	200.000	3.264	1.632	1.632	1.632	3.264	6.528	162.048	162.048	162.048	182.048	182.048	182.048	182.048
A0450 砂糖	委託倉庫1 20kg	200.000 100.000 kg	200.000	1.632	0.816	0.816	0.816	1.632	3.264	191.024	191.024	191.024	191.024	191.024	191.024	191.024
A0510 フィルム	委託倉庫2	500.000 50.000 m	500.000	3.200	1.600	1.600	1.600	3.200	6.400	482.400	482.400	482.400	482.400	482.400	482.400	482.400
A0520 惣菜トレー	委託倉庫2	10,000.000 1,000.000 枚	10,000.000	160.000	80.000	80.000	80.000	160.000	320.000	9,120.000	9,120.000	9,120.000	9,120.000	9,120.000	9,120.000	9,120.000

原材料情報

A0300  
銀鱈フィレ (60g) 冷凍

規格  
50枚/箱×2

発注点      単位  
500.000      枚

倉庫  
冷凍倉庫

<      >

F2 クリア      F5 検索      F7 計画内訳      F8 明細表示      F9 戻る



# 製造実績の入力で在庫連動します

製造実績を製造日報で入力します。構成情報から算出されますが、修正も可能です。  
製造された製品はロット番号を付けて入庫データが作成され、使用した原材料などはロット番号を指定して出庫データが作成されます。

製造日報入力

登録 修正 削除 修正モード

製造日付	製造No.
20/06/22	1092

摘要

完了日付	製品名	製品コード*	規格	工場	入数 単位	数量	単価 金額	ロットNo.	賞味期限
20/06/22	銀だら西京漬け	S0010		500	1 枚	80.000	98.54 7,883	200622000001	

紐付きます

投入日付	区分	原材料コード*	原材料名	倉庫	個数	単位	単価	ロットNo.	賞味期限
20/06/22	原料	A0300	銀鱈フィレ (60g) 冷凍	700	80.000	枚	70.00	200603000001	20/11/28
20/06/22	原料	A0410	ちくま味噌	810	4.080	kg	150.00	200603000008	21/06/01
20/06/22	原料	A0420	新庄味噌	810	4.080	kg	150.00	200603000009	21/06/01
20/06/22	原料	A0430	料理酒	810	1.632	ℓ	200.00	200603000005	21/06/01
20/06/22	原料	A0440	醗酵調味料	810	1.632	ℓ	200.00	200603000006	21/06/01
20/06/22	原料	A0450	砂糖	810	0.816	kg	200.00	200603000007	21/06/01
20/06/22	資材	A0510	フィルム	820	1.600	m	3.00	200603000003	21/06/01
20/06/22	資材	A0520	惣菜トレー	820	80.000	枚	3.00	200603000004	21/06/01

# トレーサビリティの対応

仕入れ先から原材料入庫時に採番されたロットNo.から、出荷された製品のロットNo.（トレースフォワード）を検索したり、出荷された製品のロットNo.から使用した原材料のロットNo.（トレースバック）を検索できます。

トレース問合せ

商品コード/名 S0010 銀だら西京漬け 倉庫コード ロットNo. 得意先コード 仕入先コード

商品コード	商品名	倉庫コード	倉庫名	ロットNo.	取引名	入庫日付	出庫日付	入庫数	出庫数	単位	製造日報No.	出荷期限	伝票No.	取引先コード	取引先名	入数	単価
S0010	銀だら西京漬け	500	埼玉工場	21042100000	入庫	21/04/21		100.000		枚	1108	21/04/27	90000178				99
S0010	銀だら西京漬け	500	埼玉工場	210423000001	入庫	21/04/23		100.000		枚	1105	21/04/29	90000174				99
S0010	銀だら西京漬け	500	埼玉工場	21042100000	出庫	/ /	21/04/21		5.000	枚		21/04/27	1018	13101	東京屋 千代田店		0

トレースフォワード  
出庫先の情報

トレースバック  
製造(原材料)の情報

出庫からトレース【フォワード】(1)

伝票No. 1018 1 出庫日 21/04/21 買味期限 21/04/27 倉庫 500 埼玉工場

商品 S0010 銀だら西京漬け ロットNo. 210421000001

取引名	伝票日付	伝票No.	行No.	取引先コード	取引先略名	数量	単位	商品コード	商品名	倉庫コード	倉庫名	ロットNo.	買味期限	原材料
出庫	21/04/21	1018	1	13101	東京屋 千代田店	5.000	枚	S0010	銀だら西京漬け	500	埼玉工場	210421000001	21/04/27	

入庫からトレース【バック】(1)

伝票No. 90000174 1 入庫日 21/04/23 買味期限 21/04/29 倉庫 500 埼玉工場

商品 S0010 銀だら西京漬け ロットNo. 210423000001

取引名	伝票日付	伝票No.	行No.	数量	単位	入数	製造日報No.	日報行	商品コード	商品名	規格	倉庫コード	倉庫名	ロットNo.	買味期限	原材料区分
入庫	21/04/23	90000174	1	100.000	枚		1105	1	S0010	銀だら西京漬け		500	埼玉工場	210423000001	21/04/29	
出庫	21/04/23	90000139	1	100.000	枚		1105	1	A0300	銀鱈フィレ (60g) 冷凍	50枚/箱×2	700	冷凍倉庫	210401000001	21/09/28	1 原料
出庫	21/04/23	90000139	2	5.100	kg		1105	2	A0410	ちくま味噌	20kg	810	委託倉庫1	210401000003	22/04/01	1 原料
出庫	21/04/23	90000139	3	5.100	kg		1105	3	A0420	新庄味噌	20kg	810	委託倉庫1	210401000004	22/04/01	1 原料
出庫	21/04/23	90000139	4	2.040	ℓ		1105	4	A0430	料理酒	18ℓ	810	委託倉庫1	210401000005	22/04/01	1 原料
出庫	21/04/23	90000139	5	2.040	ℓ		1105	5	A0440	醗酵調味料	20ℓ	810	委託倉庫1	210401000006	22/04/01	1 原料
出庫	21/04/23	90000139	6	1.020	kg		1105	6	A0450	砂糖	20kg	810	委託倉庫1	210401000007	22/04/01	1 原料
出庫	21/04/23	90000139	7	2.000	m		1105	7	A0510	フィルム		820	委託倉庫2	210401000008	22/04/01	3 資材
出庫	21/04/23	90000139	8	100.000	枚		1105	8	A0520	惣菜トレー		820	委託倉庫2	210401000009	22/04/01	3 資材