

在庫わずか！

金をかけずにすぐできる！

# 食品工場改善入門



生産効率を高めるにはまずムダを省くこと。「機械化など大型投資は最後の手段です」(著者)。

数々の食品工場の改善を手掛け、ローコストオペレーション化を成功に導いた著者が、製造現場のムダを見つけるコツから、具体的な改善事例までわかりやすく解説しています。これは「ローコストで多品種少量生産を」という難問を課せられた工場長や現場担当者必読の工場改善入門書です。

価格：2,640円(税込み+送料サービス)

▼1章「改善の進め方」金をかけない改善から実行する▼2章「ムダの見つけ方」食品工場にある七つのムダ、作業改善着眼点、他▼3章「具体的改善事例」団子流れを連続流れに変える、他▼4章「人偏のついた自動化一手待ちをなくす」▼5章「倉庫は諸悪を隠すムダの根源」なぜ在庫がいけないか▼6章「不要作業の見分け方と改善事例」付加価値を生まない作業を排除する、他▼7章「改善事例その2」正月向け特殊製品の生産ケース、他▼8章「食品の製造と標準作業」人と機械を最大限有効に使う、標準作業の作成手順、他▼9章「多品種少量生産を成功させる」コンビニエンスストア向けパンダーの例、ホットドック生産の改善の実例▼10章「JITの実例」他業界のJITに学ぶ、山武ハネウエルのケース、他

日報用

購入申込書

FAX 03-3456-1441

発行所 株式会社 水産タイムズ社

〒108-0014 東京都港区芝5-9-6 TEL 03-3456-1411

「金をかけずにすぐできる！ 食品工場改善入門」を \_\_\_\_\_冊購入します

申込日 年 月 日

社名

担当部署・役職・氏名

住所 〒

電話

FAX

E-mail

名刺添付可