

「現状に満足」したとたん、成長は止まる by野村克也 業務改善@石田美穂

【作業内容】 検品箱詰め作業中に別ラインの製品検査機が誤作動したためエラー記録と解除をするために持ち場を離れた
 ・発生頻度→1日約10~15回程※12時間稼働 ・作業対応時間→30秒

改善前の作業導線

検品箱詰め作業を一旦中止→各種チェック表保管場所にある専用チェック表に記入する→検査機の前に行ってエラー解除する→来た道を通って持ち場に戻る

2名作業がマストの作業が一時的に1名になる→作業が遅れる、溜まる→慌てる



改善後の作業導線

検品箱詰め作業を一旦中止→検査機の前に行ってエラー解除する→検査機前にある専用チェック表に記入する→来た道を通って持ち場に戻る

・作業時間10秒も短縮
 月間26日稼働×10秒×発生13回×12ヵ月=40560秒→676分→11.2時間×時給1200円=年間13440円の削減に成功

第02号 物語 フードファクトリー 新聞 令和2年12月21日

新ライン増設後はX線検査機があるが... 検品の鬼！現る

記事① 12月15日(火) 製麺室Bライン 石田さん

物語FF人の

約3年前のFF新聞:第02号では検品の鬼とも呼ばれていた【石田美穂】さんの業務改善です。きっかけは吉田からの一言『記録表が遠くて書くのがめんどくさくね?』からはじまり、機械の場所や角度を変えて最短ルート作ったり、配線束ねて転倒リスクも考えて安全性と作業性が大幅にアップ!今のやり方が正しいではなく、もっとこうしたらどう?を考えに考えて実行してくれたことに感謝です!

物語FF新聞

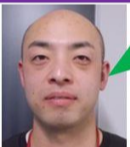
2023.12.25

発行 吉田【OYS】勝

FF守護神コーナー 担当:永田一久

製造終了後の重要な清掃業務を担う夜勤Ptnの活躍をPickUP

矢島 浩嗣 21.05



先のことを考えて仕事せよ!!

- ① LIVE・オートレース観戦
- ② 爆食い
- ③ ゴーヤチャンプル・カスタードヨーグルト
- ④ 辛い物
- ⑤ UFOキャッチャー

製麺室製造管理が少しづつ出来るようになってきた。トラブル対応については周りの方に聞いて、実践して、一人でも対応出来るように、よりスムーズに生産をしています!

夜勤Ptnリーダー候補の「やじさん」こと矢島浩嗣さんを紹介し、「先のことを考えて仕事をせよ!!」という座右の銘を持ち、仕事内容の随所にこの信念に基づいて行動しているのが伝わります。半年ほど前までは清掃が主な業務でしたが、その中でもリーダーシップを発揮して新人Ptnの教育の実践、少し仕事が遅いPtnにも手を差し伸べてフォローしてくれています。最近は生産での要である製麺室で製麺作業管理をこなしています。若いPtnからも兄貴分のように慕われていてムードメーカーでもあります。これからも大いに期待しています!

今年、楽しかった仕事内容TOP3 担当:伊藤夏未

第一位 廃棄記録表をやりだしたこと
 ずっと気になっていた毎日の廃棄量を知ることができるようになって仕事のモチベーションが上がった気がする。来年は廃棄量+出来高にも目を向けられるように成長していきたい! ※数字からの現場ではなく、現場からの数字なので対策が強い!

第二位 ミキサーの生地感管理を強化
 練水の量の調整だったり生地の柔らかさだったりを他の人にもわかりやすく共有できるように試行錯誤中...早いうちに完成させたい笑 ※様々な粘土を独自ブレンドして麺の生地感を表現中

第三位 トレーニング全般
 その人に合わせたトレーニング内容を組むのも楽しかった! 来年はもっと上手になりたい! ※なつみチルドレンたちの活躍がホント素晴らしかった!

Feeling of caring for others Katrina's Business Improvement Great title

件名 外国人の生活を応援しましょう

現場のマニュアル以外にも簡単なルールの掲示物などに対してもフリガナをしたらどうか?と提案。すごいのは日本語学校のPtnに対して日本語の勉強にも繋がるので良いのでは!との思いもこもってます

件名 親切,ありがとうございます。

組み立て部品置き場の定位置が定まっていなくてわかりにくいので表示をした改善です。報告内容には他の人がやっても簡単にわかるようにしたい思いが詰まっています。常に相手ファーストな考えに脱帽です!

件名 どこにいても、新しいルールをお覚えましょう。

ルール変更があった場合に現場で内容を読んでサインとしてますが、休憩室には過去の内容一覧があると再確認できるのでとの提案でした。今回は他の人からの声を代表して報告してくれました

件名 黄色を揃えよう,誰でもできるよ...😊

製品搬送コンベアの位置がズレている→毎朝調整する、コンベアの定位置がわかるようにマーキングしてくれました。夜勤清掃の人にもわかりやすくズレていれば直すといった自発的行動にも効果あり

件名 "時は金なり"時計の時間

現場内にある全ての時計合わせを実施。結構ズレていて、5分後に製造しますではなく、何時にスタートします→他の部屋の時計がズレていて製造再開に遅れるなどの問題解消に繋がってます!

吉田ラーメン食べ歩き【5件】

彩はにほへと・これだ!製麺・一穂惚・麺屋もり田・孫鈴舎

今月最高の一杯 孫鈴舎 ★★★★★

東京都千代田区丸の内1-10-9 東京駅丸の内南口から徒歩2分



スープ・麺・こだわり

麺は#12番太麺。極太まではいかなく食べやすい。完全茹で上げα化MAX麺ながらも小麦の風味が漂っていました。最後まで麺がくっつかない!六厘舎専用粉の傾奇者使用かなと思った!浅草開化楼の不死鳥カラス開発の小麦粉、ブレンドだけでここまで麺の特性や弱点をクリアするなんて信じられない。『俺は製麺士じゃなくブレンダーだ』名言です。麺だけレビューで終了

外観・店内

強力粉で中華麺の発想、そしてうどん用の切刃#10で製麺した極太麺、つけ麺の概念を変えた東京・六厘舎が運営する孫鈴舎。場所は東京駅の高架下、居酒屋が立ち並ぶ場所に【屋号もない何屋かわからない】佇まい。ただ看板には謎の訴えかけあり。店内は食券制+オールセルフ。スープ割もセルフ。何か食事を楽しむ要素ゼロな寂しい気分になりつつも、おいしいつけ麺を啜りました。



癖のある看板