

①2024年6月20日(木) ②6月24日(月) ③6月25日(火)

オンライン開催

(13:00 ~ 15:00)

- 講座内容はすべて同じです。ご都合のよい日時をおひとつお選びください。
 - お申込み期日はいずれも 4 日前になります。
 - 各日ともログイン開始 12:30 より
- ※本講座はオンライン受講となっております。諸事情により受講いただけない場合がございます。ご了承ください。
※セミナーご参加方法の詳細は「船井総研 Web 参加」で検索。

このような課題をお持ちの事業主の方が対象です

- ✓ 従業員 30 ~ 200 名以下の食品加工業の方
- ✓ 個別原価計算を実施しておらず、個別原価を把握しきれていない方
- ✓ エクセル等の手入力作業や二重三重の生産管理・原価管理業務が多い食品加工業の方
- ✓ 生産管理・原価管理業務が職人化・属人化している食品加工業の方
- ✓ 在庫が十分に把握できておらず、戦略的な値踏みができていないと感じている方
- ✓ 生産管理・原価管理業務をシステム化したいと思っている方
- ✓ 原価からの歩留まりを把握しきれていない方

講座内容

第1講座

食品加工業における生産管理・原価管理の課題と対策

- 食品加工業でよくある生産管理・原価管理の課題とは？
- 生産管理・原価管理システムの活用による具体的対応策とは？
- 「システム導入の進め方」の成功例・失敗例を徹底解説！

第2講座

「現場が使える基幹生産システム」導入成功事例とは？

- (株式会社フィットコーポレーション 代表取締役社長 勝俣 智史氏)
- 歩留まり集計年2回⇒自動化・リアルタイム化を実現！
 - 迅速な値決め&適正な値決めによる収益アップを実現！
 - 棚卸時間50%削減(毎月実施⇒隔月実施へ半減)のポイントとは？
 - データの一元化により、「生産部と管理部のリモート連携」を実現！
 - 「生産・出荷した商品のトレース管理」も楽々実現！
 - 「不透明かつ不正確な在庫・原価」をすべて可視化！
 - システムへ蓄積したデータを分析し、販売戦略の立案・実行を推進！

ゲスト講座

第3講座

社長のための生産管理および原価管理の改善戦略

- 生産管理・原価管理システムを活用してデータを可視化する具体的なメリットとは？
- 原価把握⇒戦略的な価格設定の進め方と営業利益可視化のポイントとは？
- 国内食品加工業のこれから

講師

【ゲスト講師】株式会社フィットコーポレーション 代表取締役社長 勝俣 智史氏
株式会社船井総合研究所 AI・ロボット・ERP支援部 西山 直生
株式会社船井総合研究所 AI・ロボット・ERP支援部 チーフコンサルタント 渡辺 洋佑

開催日

2024年6月20日(木)
2024年6月24日(月)
2024年6月25日(火)

開催時間

13:00~15:00
ログイン開始:
開始時刻 30 分前~

開催方法

オンライン開催

受講料

一般価格 税込 11,000 円 (税抜10,000円) / 1名様 会員価格 税込 8,800 円 (税抜8,000円) / 1名様

●会員価格は、各種経営研究会・経営フォーラム、および社長 online プレミアムプラン (旧: FUNAI メンバース Plus) へご入会中のお客様のお申込みに適用となります。

お申込み方法



【QRコードからのお申込み】右記QRコードからお申込みください。



【PCからのお申込み】 <https://www.funaisoken.co.jp/seminar/114264>
船井総研ホームページ (<https://www.funaisoken.co.jp>) に
右上検索窓に「114264」を入力し検索ください。

E-mail seminar271@funaisoken.co.jp TEL 0120-964-000 (平日9:30~17:30)

※よくあるご質問は「船井総研 FAQ」と検索しご確認ください。※お電話・メールでのセミナーお申込みは承っておりません。



従業員数30~200名

食品加工業向け 生産管理・原価管理 システム導入で 歩留まり改善・収益改善 成功事例を徹底解説!

食品加工業のDX最新事例!
当事者である経営者の
"生の声"をお届け!

煩雑かつアナログな歩留まり管理に
悩まされていた食品加工会社が

生産管理・原価管理システムの導入を通じて、

- 歩留まり集計の自動化・リアルタイム化
- 迅速な値決め&適正な値決めによる収益アップ
- 棚卸時間50%削減(毎月実施⇒隔月実施へ半減)を実現!



特別ゲスト講師

株式会社フィットコーポレーション 代表取締役社長 勝俣 智史氏

主催



サステナブルな成長を促す。

Funai Soken

株式会社船井総合研究所 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研大阪本社ビル

「食品加工業のための原価改善!」経営セミナー お問い合わせNo.S114264



当社ホームページからお申込みいただけます。(船井総研ホームページ[\[www.funaisoken.co.jp\]](https://www.funaisoken.co.jp) 右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。→

114264

従業員数30~200名
食品加工業向け

アナログ経営からデータ経営への転換!

システムの力で食品加工業の歩留まり改善・収益改善を加速させる!

食品加工業 経営 セミナー

<このような事業主の方をお待ちしております>

- 従業員30~200名以下の食品加工業の方
- 個別原価計算を実施しておらず、個別原価を把握しきれていない方
- エクセル等の手入力作業や二重三重の生産管理・原価管理業務が多い食品加工業の方
- 生産管理・原価管理業務が職人化・属人化している食品加工業の方
- 在庫が十分に把握できておらず、戦略的な値踏みができていないと感じている方
- 生産管理・原価管理業務をシステム化したいと思っている方
- 原体からの歩留まりを把握しきれていない方

<本セミナーではこのようなことがわかります>

- 従業員30~200名以下の食品加工業の社長が知っておくべき原価管理システムがわかる! ~社長の為の生産管理・原価管理システムで「見える化」する具体的な方法がわかります~
- 職人・属人化している生産管理・個別原価管理業務を改善するためのシステムを導入する方法がわかる! ~一部の熟練者・職人に依存している業務にシステムを導入・活用する方法がわかります~
- 基礎知識や導入経験がない社長でも個別原価をデータ化してデータ経営する方法がわかる! ~生産・購買・在庫・原価をシステムで統合する方法が良くわからない...そのような社長のためのセミナーです~
- 個別原価を可視化することで何が利益最大化につながるのかが明確になり、その具体的な対策がわかる! ~理論・理屈ではなく、自社の現場で実践できるやり方がわかります~
- システムにおける食品の構成部品設定方法がわかる! ~食品特性に対応したシステムにおける構成部品設定方法がわかります~

食品加工業の歩留まり改善・収益改善 成功事例を徹底解説!

当事者である食品加工業経営者の生の声をお届け!



特別ゲスト講師 株式会社フィットコーポレーション 代表取締役社長 勝俣 智史氏

煩雑かつアナログな歩留まり管理に悩まされていた食品加工会社が
生産管理・原価管理システムの導入を通じて、

- 歩留まり集計年2回⇒自動化・リアルタイム化
- 迅速な値決め&適正な値決めによる収益アップ
- 棚卸時間50%削減(毎月実施⇒隔月実施へ半減)

を実現!

その他にもシステム導入を通じて...

- データの一元化により、「生産部と管理部のリモート連携」を実現!
- 「生産・出荷した商品のトレース管理」も楽々実現!
- 「不透明かつ不正確な在庫・原価」をすべて可視化!
- システムへ蓄積したデータを分析し、販売戦略の立案・実行を推進!



食品加工業で歩留まり改善・収益改善を加速させるシステムのポイントは?

ポイント1

導入するシステムに合わせて既存の
アナログ業務の見直し・改善を実行!



ポイント2

受発注・原価・在庫・商品トレース等の
情報をすべてシステムで一元管理!



ポイント3

紙とExcelを駆使したアナログな手集計や
手作業の時間を大幅低減!



ポイント4

間接業務を削減することで、歩留まり改善・
収益改善に向けた思考・分析時間を確保!

