

原価算出から始まる業務改善

会社名 有限会社穴井豆腐製造会社

会社概要 市内で2本指に入る豆腐製造会社

1. 相談のきっかけ

コロナ禍の影響もあり営業損失が拡大していた。社長からの「生産効率を向上するための助言が欲しい」との依頼があった。

2. 課題整理・分析

生産効率向上の目標値を設定するために損益分岐点分析を実施した。そこで明らかになった項目は、①製品別の原価が算出されていない②工程時間を把握していないことであった。

まずは現在の製品別の原価を見積もることから始めた。次に目標原価に収めるための工程を見直すことにした。

3. 解決策の提案

①工程を工程表に詳細に記述し各工程の現状の時間をガントチャートで見える化した。

②各工程の時間と従業員数をもとに労務費と経費を算出し製品別に材料費+労務費+経費による原価を算出した。

③赤字商品の洗い出しと黒字化へ向けて現場改善を計画した。

4. 成果

- ①豆腐と揚げ豆腐の工程を工程図に落とした。
- ②工程図を基にガントチャートにし見える化実施
- ③工程時間を基に全製品の労務費及び加工費を算出
- ④材料費+労務費+加工費により原価を算出
- ⑤赤字製品の改善工程を抽出し改善効果を算出
- ⑥従業員の知恵を借り、全員参加で改善活動実施中

田舎豆腐パック仕様カット



1Lot(カットまで):7分/人



工程図作成(一例)

5. 相談者の声 (穴井 慎一 様)

数字を用いての現場改善が実施できるようになった。

- ①漠然と製造していたが製品別の原価が算出できるようになった。
- ②目標とする売上高総利益率(粗利率)を設定し未達の製品が定量化できた。
- ③工程の流れを数値化できたことにより改善すべき工程と改善効果が定量化できた。
- ④今後は工程をピンポイントで改善し赤字製品の黒字化を目指す。