

Xuất phát từ nhu cầu thực tế trong nhà máy sản xuất của Kewpie Group.
FOODPROCS-Lite là hệ thống quản lý & thực thi sản xuất, hỗ trợ đắc lực cho
mục tiêu giảm lỗi thao tác và thất thoát trong quá trình sản xuất xuống còn 0.



FOODPROCS-Lite



FOODPROCS-Lite giúp phòng tránh được những sự cố xảy ra do con người
tại khâu kết hợp nguyên liệu. Hướng đến mục tiêu nhà máy năng suất cao,
sản xuất an toàn, được đối tác và khách hàng tín nhiệm.



Bạn đã từng gặp những vấn đề sau?

Giai đoạn lập kế hoạch sản xuất và đặt hàng nguyên vật liệu

- ☐ Tồn kho dư thừa dẫn đến tiêu hủy hàng nhiều
- ☐ Không nắm được số liệu tồn kho sản phẩm một cách tức thời (real-time)
(Khi nhận được đơn đặt hàng gấp từ phía khách hàng thì không thể trả lời ngay rằng
có thể đáp ứng được hay không.)
- ☐ Không thể thực hiện triệt để phương pháp “First-in, First-out” (vào trước, ra trước)

Giai đoạn cân đo và kết hợp nguyên liệu

- ☐ Trong vòng 2 năm, có trên 1 lần xảy ra lỗi do bất cẩn (Cân đo sai khối lượng, lấy
nhầm nguyên liệu, quên trộn nguyên liệu, dùng nhầm nguyên liệu hết hạn, v.v...)
- ☐ Công đoạn cân đo hoặc sản xuất, có một phần đang được làm thủ công
- ☐ Khó khăn trong việc quản lý dữ liệu sản xuất và truy xuất nguồn gốc.

➡ FOODPROCS-Lite giải quyết được tất cả!

Chi tiết tham khảo trang tiếp theo

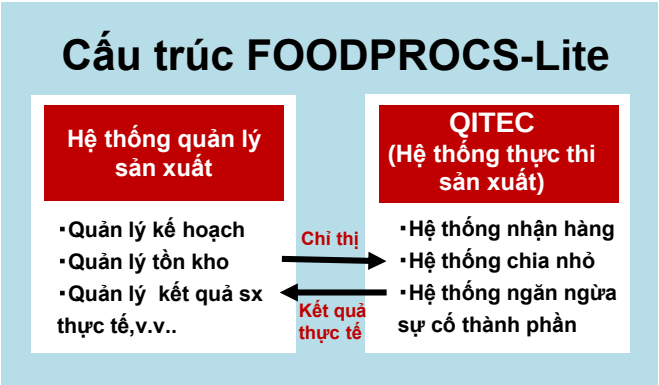
Chỉ cần lập kế hoạch sản xuất, hệ thống sẽ tự động tính toán kế hoạch sản xuất các thành phần sản phẩm và kế hoạch đặt hàng nguyên vật liệu.
Với giải pháp kiểm tra bằng mã vạch 2 chiều (QR code), hệ thống sẽ giúp ngăn ngừa những sự cố do nhầm lẫn trong cân đo và kiểm tra nguyên vật liệu.

FOODPROCS-Lite là gì?

Đây là hệ thống quản lý và thực thi sản xuất. Được sinh ra từ những nhu cầu thực tế tại nơi sản xuất của Kewpie, FP-Lite được phát triển với những chức năng được lựa chọn cẩn thận từ các hệ thống của gần 90 nhà máy sản xuất trong và ngoài nước và hướng tới mục tiêu đơn giản trong sử dụng.

Hiệu quả khi ứng dụng

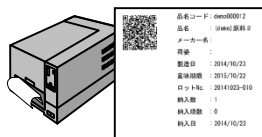
- ① Phòng tránh triệt để sự cố sai công thức nguyên liệu nhằm tạo ra sản phẩm có chất lượng cao và ổn định
- ② Giảm hao hụt nguyên liệu, định mức phù hợp cho lượng tồn kho, giúp giảm chi phí.
- ③ Cho phép truy xuất nguồn gốc nhanh chóng



Bằng cách ứng dụng mã vạch 2 chiều vào việc kiểm tra các thao tác thực hiện hệ thống sẽ ngăn ngừa các lỗi xảy ra do sự nhầm lẫn của con người.

Ngoài ra, hệ thống còn giúp giảm thất thoát nguyên vật liệu, nâng cao chất lượng sản phẩm và giảm chi phí sản xuất.

Nhận hàng



Tạo nhãn nhận hàng



Dán nhãn lên bao bì rời bảo quản



Kiểm tra chỉ thị xuất nguyên liệu dựa vào kế hoạch sản xuất

Hiệu quả

- Dựa vào nhãn có mã vạch 2 chiều, hệ thống quản lý được thời gian nhận hàng, thời hạn tiêu thụ, số lô, số kiểm kê...
- Thực hiện triệt để phương pháp “Fist-in, first-out”, giúp phòng tránh lỗi xuất nhập kho
- Quản lý được lượng tồn kho thực tế và nâng cao hiệu quả việc quản lý kho

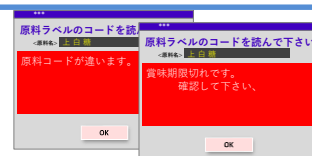
Cân đo khối lượng chia nhỏ



Đối chiếu nhãn ghi trên nguyên liệu và túi chia nhỏ bằng máy đọc mã vạch



Cân theo chỉ thị trên màn hình



Hệ thống sẽ cảnh báo và ngưng xử lý nếu nguyên liệu không khớp hoặc đã hết hạn dùng

Hiệu quả

- Giúp phòng tránh những lỗi như sử dụng sai nguyên liệu, nguyên liệu hết hạn sử dụng, v.v...
- Nếu khối lượng chênh lệch khi cân nằm ngoài phạm vi cho phép thì hệ thống sẽ không cho xử lý tiếp nên sẽ giúp giảm hao hụt nguyên liệu khi sử dụng.
(Ví dụ ở Kewpie: **hiệu quả sử dụng nguyên liệu tăng 47%, lượng tồn kho nguyên liệu giảm 50%**)
- Thông tin lịch sử như: Tên người phụ trách, ngày giờ thực hiện, tình trạng công việc thực tế... được lưu lại chính xác và rõ ràng.

Kết hợp nguyên liệu



Chọn kế hoạch sản xuất và kiểm tra thành phần



Đọc nhãn nguyên liệu đã chia nhỏ theo chỉ thị trên màn hình



Thực hiện trộn nguyên liệu

Hiệu quả

- Quy trình được chuẩn hóa thông qua các yếu tố như trình tự trộn nguyên liệu, thời gian trộn, v.v... giúp tạo ra được những sản phẩm với chất lượng cao và ổn định
- Giúp tránh sai sót do nhầm nguyên liệu, quên trộn nguyên liệu, v.v...
- Thông tin lịch sử như tên người phụ trách, ngày giờ thực hiện, tình trạng công việc thực tế... được lưu lại chính xác và rõ ràng.

Bối cảnh hình thành hệ thống

Xuất phát từ hoạt động Kaizen (cải tiến) ở bộ phận sản xuất từ lời tâm sự của một nhân viên bán thời gian là “Tôi không thể ngủ được vì không biết mình có làm sai thao tác nào không”

An toàn
An Tâm

Ý tưởng về hệ thống FA của công ty Kewpie được bắt đầu năm 1989, từ câu nói của một nhân viên bán thời gian đang lo lắng về lỗi bất cẩn của mình khi trộn nguyên liệu ở công đoạn sản xuất.

Việc áp dụng IT vào việc phòng tránh lỗi do con người này giúp giảm sức ép tinh thần cho người thực hiện, và đảm bảo được chất lượng sản phẩm ổn định.

Chúng tôi đã xây dựng một hệ thống quản lý sản xuất dựa trên những kinh nghiệm thực tế của tập đoàn Kewpie lấy tên là FOODPROCS và triển khai ra toàn quốc (Nhật Bản). Từ đó chọn ra những tính năng cần thiết, đối ứng đa ngôn ngữ, đưa lên đám mây (cloud) và tạo ra hệ thống FOODPROCS-Lite này.

Giới thiệu khách hàng tiêu biểu

Tại một khách hàng đang sản xuất thực phẩm, hiện đang sử dụng trên 1000 loại nguyên liệu để sản xuất 2,000,000 phần ăn mỗi tháng như thực phẩm chế biến sẵn, gia vị dạng lỏng, bánh kẹo, v.v... Đang áp dụng hệ thống FOODPROCS-Lite để ngăn chặn lỗi xảy ra ở khâu tồn kho, cân đo và trộn nguyên liệu.

Lý do áp dụng



◆ Gặp vấn đề ở khối văn phòng

Nhận ra được hạn chế của việc quản lý dữ liệu thông qua sổ sách.

Khi thực hiện sản xuất OEM, lượng sản xuất tăng lên, phải sử dụng hơn 1000 loại nguyên liệu để sản xuất. Cùng một loại nguyên liệu, tùy theo nhu cầu của khách hàng mà cần phải quản lý bằng những phương pháp khác nhau, ngoài ra phải thiết lập thời hạn sử dụng cho từng loại sau khi mở bao bì.

Hơn nữa, còn gặp khó khăn trong việc chia sẻ thông tin giữa những bộ phận đặt hàng, dẫn đến đặt hàng thiếu hoặc đặt hàng trùng lặp.

◆ Gặp vấn đề ở khối sản xuất

Gặp khó khăn trong việc điều tra nguyên nhân, vấn đề khi phát sinh những lỗi như: Lỗi cân đo sai, dẫn đến phải tiêu hủy mẻ sản phẩm...

⇒ Cần phải tìm 1 hệ thống đáp ứng được 3 điều kiện dưới đây:

- ① Hệ thống chuyên cho việc sản xuất thực phẩm.
- ② Giúp cân đo chính xác và có thể truy dấu được.
- ③ Giải quyết được các vấn đề bộ phận văn phòng và bộ phận sản xuất gặp phải. ⇒ Chọn FOODPROCS-Lite

Hiệu quả áp dụng



◆ Khối văn phòng

- Công việc trở nên nhẹ nhàng hơn nhờ chức năng tự động lập kế hoạch sản xuất và đặt hàng, v.v...
- Do hệ thống cho phép xem tồn kho nguyên vật liệu tại thời điểm bất kỳ nên khi có đặt hàng gấp từ khách hàng, họ có thể trả lời ngay lập tức rằng mình có thể đáp ứng được hay không.
- Đã nắm được vật liệu nào bị đặt hàng thiếu (→ Giảm được phần lớn sức ép tâm lý của người phụ trách đặt hàng)

◆ Khối sản xuất

- Đã giảm được lỗi cân đo xuống còn zero, tổn thất do phải tiêu hủy hàng hóa cũng không còn
- Kiểm tra được giá trị đã cân đo, giúp xác định chính xác việc không còn lỗi cân đo nào xảy ra (→ Giảm được phần lớn sức ép tâm lý của người phụ trách cân đo)

Ý kiến của nhân viên cân đo



Q: Bạn nhận thấy có gì thay đổi so với trước khi áp dụng hệ thống này?

A: Trước đây, khi nhấn nút cân đo, thì máy sẽ phát hành tờ phiếu, mỗi lần để kiểm tra tôi cần phải đối chiếu dữ liệu với thông tin trên tờ phiếu đó. Tôi còn thêm một việc là dán phiếu đó vào bản báo cáo công việc hàng ngày nữa. Từ khi áp dụng hệ thống quản lý sản xuất, những công việc đó không còn nữa, và hiệu quả công việc tăng lên đáng kể. Nỗi lo làm mất phiếu cũng không còn nữa.

Nếu bạn vấn đề về quản lý sản xuất hay sai sót trong nhà máy thực phẩm, hãy thảo luận cùng TO Solutions Viet Nam. Chắc chắn chúng tôi sẽ giúp ích được cho bạn!

« Liên hệ »

Công ty TNHH TO Solutions Vietnam

Bộ phận Giải pháp hệ thống Phòng kinh doanh

179, Nguyễn Cư Trinh, Quận 1, Hồ Chí Minh

【TEL】

(028) 3837 4625

【MAIL】

Sales@to-solutions.com.vn

【WEB】

<http://www.to-solutions.com.vn>

◆ Thế mạnh

- ① Kinh nghiệm hơn 40 năm triển khai hệ thống cho doanh nghiệp sản xuất thực phẩm.
- ② Tích hợp giữa hệ thống quản lý và thực thi sản xuất giúp cho việc sử dụng dễ dàng và giảm chi phí.
- ③ Cung cấp cho doanh nghiệp giải pháp trọn gói từ tư vấn, thiết kế đến phát triển và triển khai