

講演 I

食品製造業におけるデジタル化 (IoT,人工知能など) を駆使しての生産革新

日本IBM GBS事業部 流通事業部 シニアコンサルタント 佐藤 信広

講演概要

IoT、コグニティブが本格的な普及期を迎えつつある現在、食品業界の環境を踏まえた課題と解決策について事例を交えてご説明いたします。機械に部品、人間の動きまでもデジタルデータとして収集し、製造や原材料調達、設備保全などに活用してサプライチェーン全体を効率化!

講師略歴

食品・日用品 (CPG) 領域の製造業・卸売業・小売業のお客様を担当するシステムエンジニア、インダストリースペシャリストとして20年以上の経験を持つ。現在、食品メーカーのお客様を中心にサービスビジネスを提案するシニアコンサルタントとして活躍中。マーケティング・販売、製造、購買、会計など、幅広い業務エリアを対象にプロジェクトの構想策定、システム構築などの提案活動を実施している。

講演 II

食品工場の新しい生産管理の推進 - 自社のコア技術を進化させ、時代の変化に対応する -

シンクタンク「食品関連コンサル協議会 (FCC)」 シニアコンサルタント

N.O.Bフードテック 代表

元株式会社中村屋 役員 高橋 昭弘 氏

講演概要

自社のラインで手掛ける数々の製品を、独自の品質保証体制にHACCPやAIBフードセーフティ指導・監査も組み入れて、安全衛生システムを構築し、商品の安定供給のできる新しい「価値ブランド」としてのビジネスモデルの確立を図りました。また、新商品開発にも、蓄積したコア技術の活用で、プロフィットセンター機能の強化を図りました。さらに、課題の多い多品種少量生産ラインでは、データを活用し原価管理をしっかりと行い、日々の生産の中で、着実にロス削減を図り、ライン生産の安定化と収益改善を行いました。今回、現体験を通して、ラインの原価計算を中心とした収益改善策をお話します。

講師略歴

1966年 日本大学農獣医学部食品製造工学部卒業 (1期生)	1991年 生産部長 TQC推進
1966年 株式会社中村屋入社	1997年 生産本部 生産管理部部长兼研究開発室長
1974年 研究所 海外留学:AIBアメリカ製菓・製パン学校 D-74卒業	1999年 取締役 経営会議メンバー
1975年 生産本部生産管理課勤務	2007年 退任 技術顧問

講演 III

食品安全マネジメントシステム導入について

青葉化成株式会社 トータルハイジーングループ マネージャー 吉田 晶輝 氏

講演概要

食品等事業者へのHACCP義務化や米国食品安全強化法の対応策、ISO22000やFSSC22000など、食品安全マネジメントシステムの導入について、これからシステムを導入する企業やシステムの拡張を行う企業に向けたポイントなど、食品製造の安心安全を担保するための基礎的な情報をご提供致します。

講師略歴

1990年 青葉化成株式会社入社 営業、製造、研究所勤務を経て、
2009年 衛生専門部署のトータルハイジーングループを立ち上げ、食品工場への衛生管理提案とHACCP、ISO22000、FSSC22000などの食品安全コンサルティング業務を行う。

講演 IV

フード業界における、IoTデバイスデータによるBigdata活用について

凸版印刷株式会社 RFID販促チーム 松枝 毅 氏

講演概要

食品工場内には、カメラ画像、計量データ、従業員履歴、在庫データなどさまざまなBIGデータが存在いたします。それらのデータを取得するためのデバイスもさまざまです。工場FA化に向けたBIGデータを取得するデバイスの紹介を中心に、そのデータの活用方法についても言及いたします。

講師略歴

1991年 日本IBM入社。新規サービスの企画、販売を中心に営業活動を実施。IoTのはしりとなるRFIDに注目し、ICタグによるトレーサビリティ、入出荷管理、真贋判定等のソリューションを手掛ける。
2016年 凸版印刷入社。RFID販促チームにて、引き続きRFIDビジネスの販売促進を実施。日本酒真贋判定、IoT監視サービスなど新規サービスの提案活動を実施中。