

食品ロス削減と生産性向上の事例①

有限会社内田パン 代表取締役 内田 敏之

目次 本日の内容

- ▶ 会社概要
- ▶ 食品ロスにおける取り組み内容
- ▶ 今後の取り組みについて



有限会社内田パンの歩み

1949年 松山市二番町で創業

・当時は喫茶店、病院食、etc…。外販中心
移動販売開始(車2台)

・北条～東温市～伊予市
楽天市場でのネット販売開始

2000年 社長交代。法人化。

2009年 松山市二番町から松山市中央1丁目へ移転
(うちだパン中央本店)

2020年 松山市枝松に出店(うちだパン枝松店)

2021年 経営計画書スタート

2022年 環境整備スタート

2024年 75周年

【中央本店】



【枝松店】



うちだパンのこだわり

- ▶ その日の気分で美味しいパンを選んでいただけるよう常時100種類以上のパンを提供。
 - ▶ 「おいしいパンは“生地が発酵”にある」と考え、日々のコンディションや天候に左右されるパン生地の様子を伺いながら、低温でじっくり熟成。
 - ▶ おいしいパンをどなたにでも召し上がっていただけるよう、糖質を気にされる方のための低糖質・高食物繊維のパンを開発（「おいしい低糖質」シリーズ）。
 - ▶ 「安心できる食材」「安定したおいしさ」「いつ来ても変わらない味」をモットーに、楽しくパンを選んでいただけるお店作りを徹底。
-



うちだパンの人気商品



「カレーパン」



「クレセント」



「おいしい低糖質
はだか麦食パン」



「黒糖パン」



「一升パン」

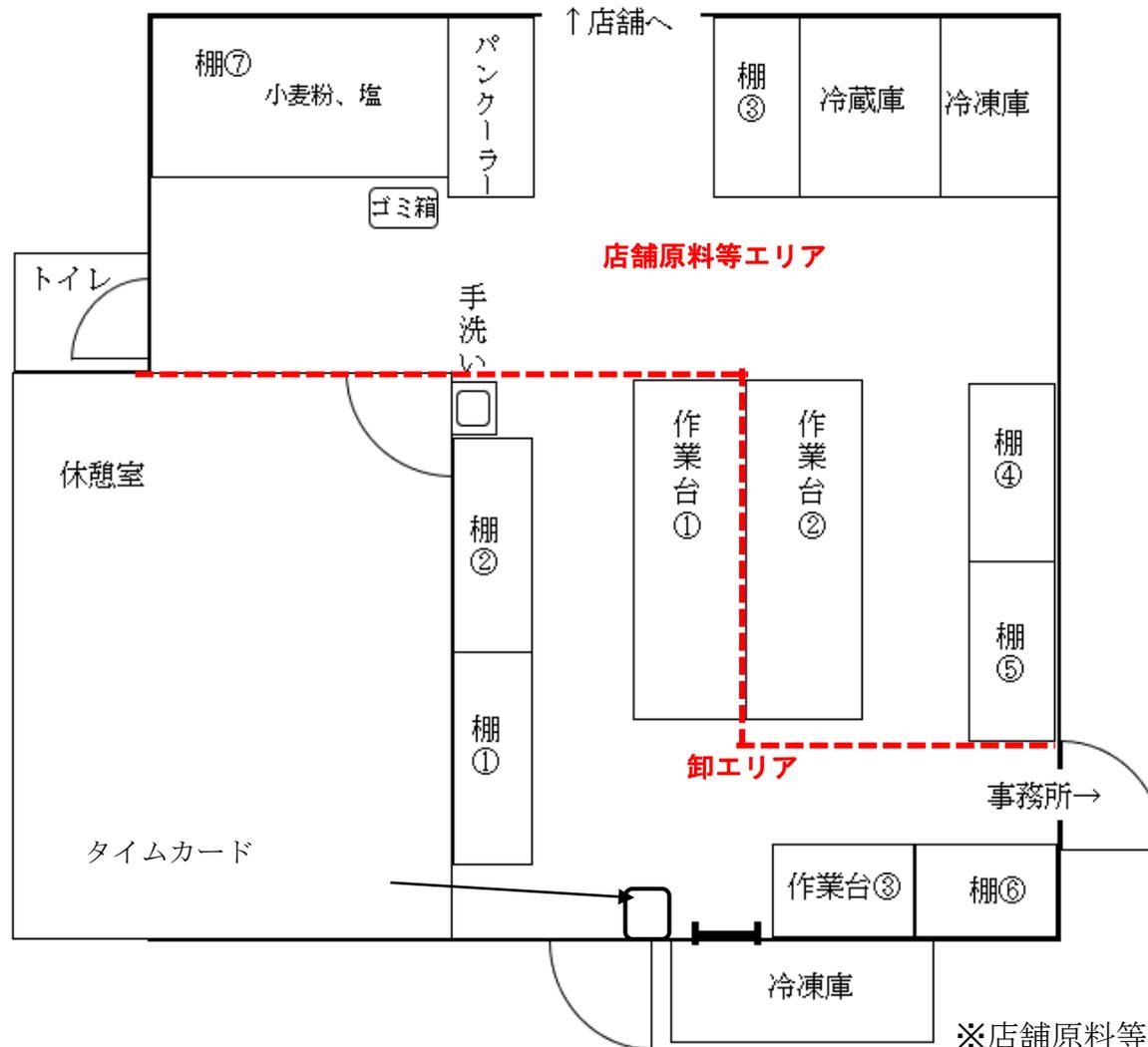


「米粉のケールベーグル」
遠藤青汁さんとのコラボ作品

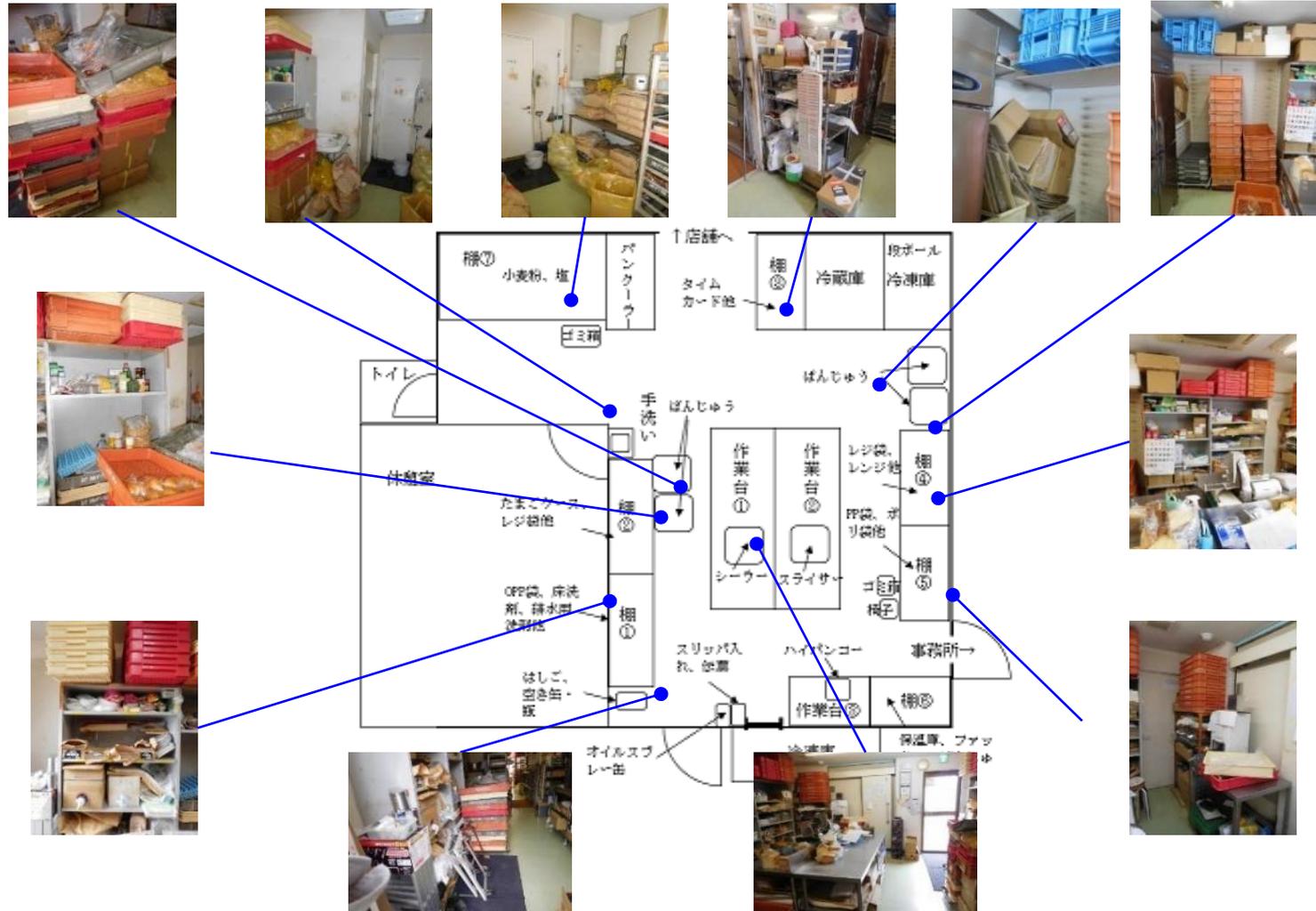
食品ロス削減に向けた工程表

月	項目	具体的内容
5月	原料保管における食品ロス	<ul style="list-style-type: none">・汚染区におけるレイアウト・整理整頓の実施・汚染区における7Sの徹底
6月	食品衛生法に基づく考え方	<ul style="list-style-type: none">・7S徹底による原料保管等・汚染区の生産性向上・現場改善
7月	食品ロス削減体制について	<ul style="list-style-type: none">・現場改善による生産性向上数値・販売ロス削減のための冷凍パン開発のためのアドバイス
8月	食品ロス削減に向けた組織体制	<ul style="list-style-type: none">・愛媛県令和4年度ポストコロナ対応商品開発等支援事業申請・7Sの習慣化の実施体制
9月	最終チェック	<ul style="list-style-type: none">・今までの実施項目のチェック・衛生管理計画書作成について

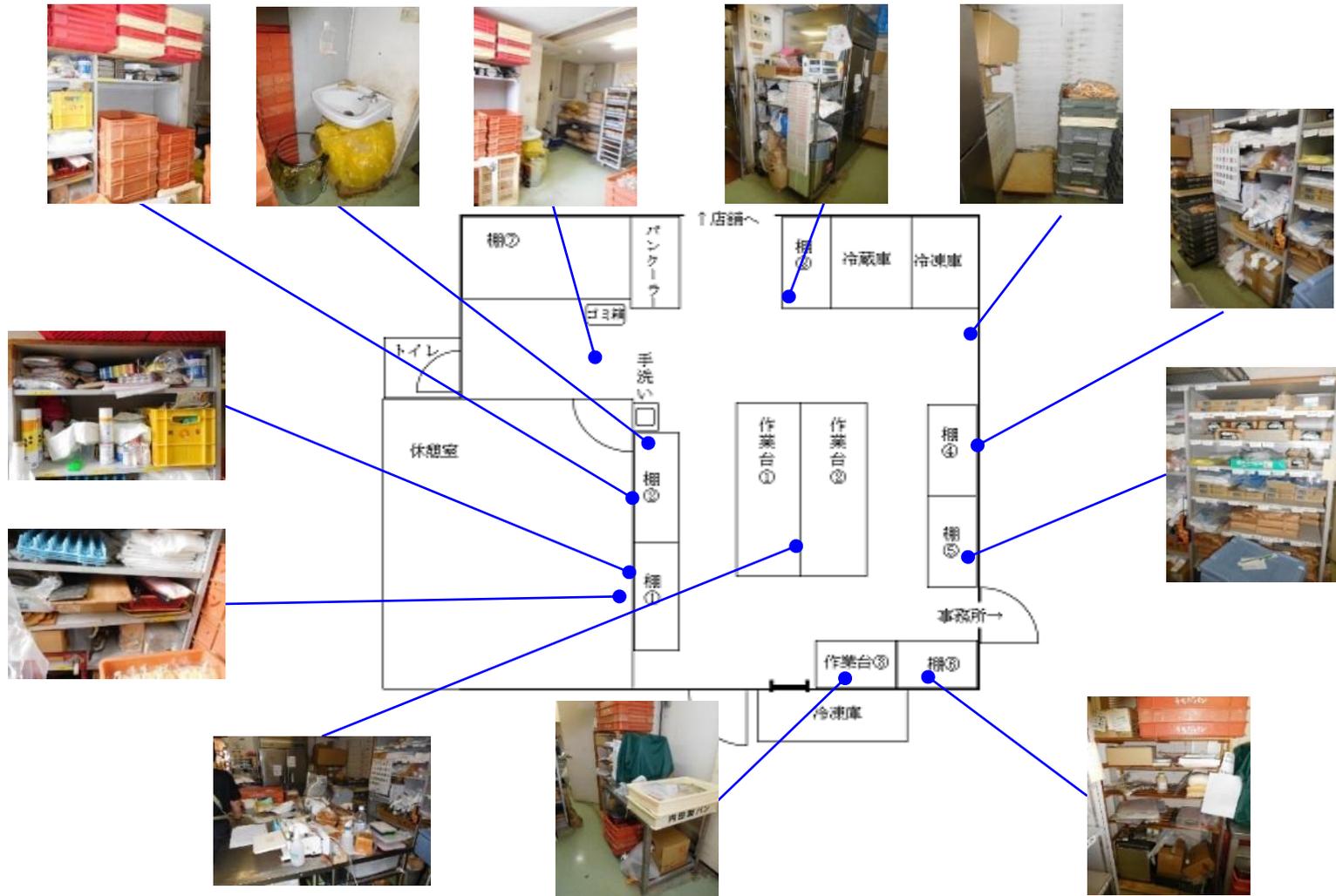
エリア分けを行ったレイアウト図



レイアウト図 (Before 2022年5月9日)

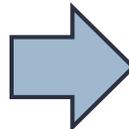


レイアウト図 (After 2022年8月17日)



改善の進捗状況 (Before & After 掃除道具)

Before

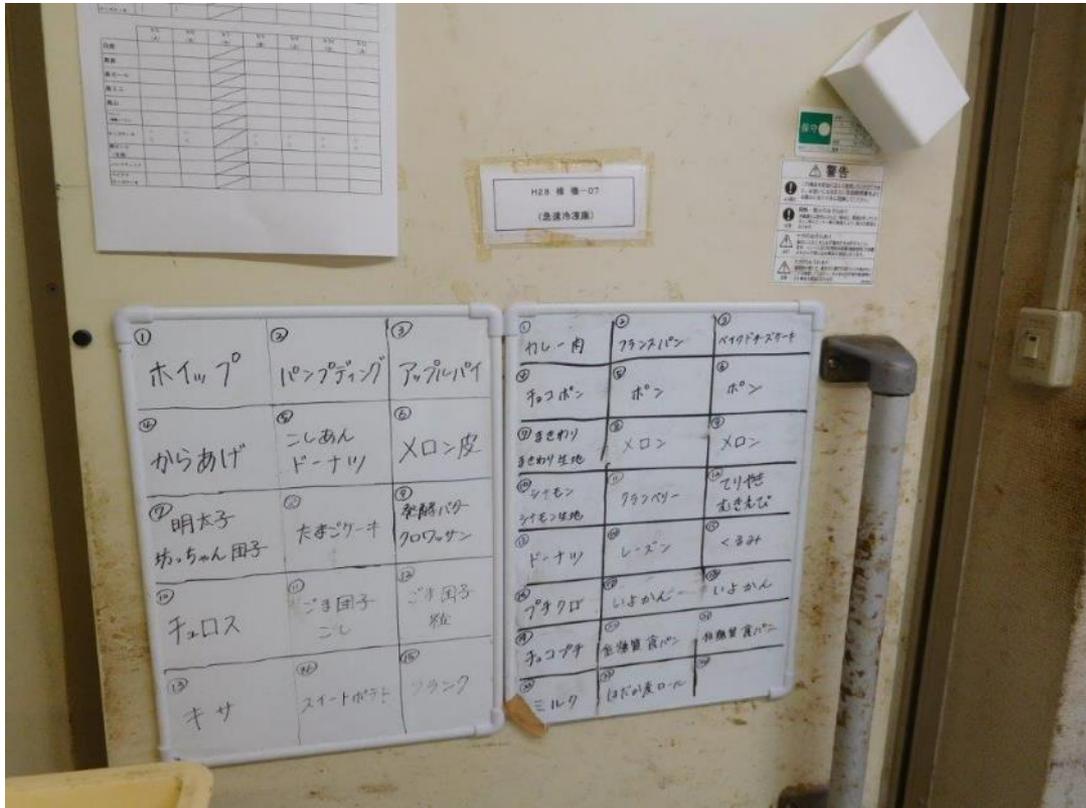


After



改善の進捗状況（冷凍庫の扉）

- ▶ 冷凍庫の扉にホワイトボードを設置し、庫内の棚に何が置かれているかを表示。



改善の進捗状況①

日付	提案・指摘内容	進捗状況(8月17日現在)
5月 20日	・タイムカードは出入口横に移動する	未了
	・店舗原料等エリアと卸エリアに分ける	未了
	・不要な物(使用していない物、壊れているもの、期限が過ぎているもの)の処分	⇒ 棚、作業台など、前回より整理され、不要な物が減少
	・粉類、副原料、食品用資材、包装資材、備品類、伝票、洗剤、清掃用具、駆除剤など分けて保管する	⇒ 包装資材、備品類、洗剤、掃除用品、駆除剤など、棚に分けて保管
	・中身がわかる(見える)保管方法	⇒ 一部、プラケースに保管されているが、まだ保管に段ボールを使用
	・棚に表示をする	⇒ 棚の手書き表示をテープ止め
	・床に直置きをしない(プラスチック製パレット・すのこ、キャスター付きパレット等を使用)	⇒ ばんじゅう類はキャスター付き台車に載せられている。サラダ油缶等、一部床に直置き
	・ロス商品は1か所にまとめる	⇒ 作業台①②周辺に保管(前回のように棚には置かれていない)
	・掃除道具はモップ収納ラック(キャスター付き)などに吊るして保管	⇒ 一部は壁に吊るされているが、床に置かれた物もあり

改善の進捗状況②

日付	提案・指摘内容	進捗状況(8月17日現在)
7月 20日	・裏出入り口の雑草刈取り、プランター、傘等の整理整頓	⇒ 雑草の刈取り済。使用していないプランター・鉢の土・雑草の除去済
	・荷下ろし、積み込み時の裏出入り口のドアの開け放しの防止、ビニールカーテン等の設置	⇒ ドアの開け放しについては長時間の開け放しなし。都度、ドアを開閉。ビニールカーテン等は未設置
	・掃除道具の整理整頓(バケツの放置禁止、モップ等の吊るし収納等)	⇒ バケツ以外は変化なし
	・エアコンの掃除(カビ取り)	⇒ カビ取り、フィルター清掃済
	・蛍光灯の蜘蛛の巣除去	⇒ 蛍光灯の清掃済
	・作業台下の整理整頓(駆除剤の置き場、不要物の処分等)	⇒ 駆除剤については、棚①のコンテナにまとめられていた(8/17) ⇒ 作業台下の文具などの整理整頓は未了
	・床の整理整頓(スリッパ等の整理、ゴミ等放置禁止、棚前に資材の段ボール等を置かない等)	⇒ ゴミの放置なし、棚前の段ボールなしなど一部改善。棚前にまだ資材等あり
	・棚の整理整頓(不要物の処分等)	未了
	・掲示物の管理および整理整頓(冷蔵庫扉、事務所入り口横)	⇒ 冷蔵庫扉の期限切れは処分済み。8月のチラシのみ。事務所入り口横の掲示物は変更なし

7つのムダ取り

		5月9日		6月6日		8月17日	
No.	7つのムダ	生産現場のムダ に何があるか	ムダ取り 改善対策	生産現場のムダ に何があるか	ムダ取り 改善対策	生産現場のムダ に何があるか	ムダ取り 改善対策
1	取り置き のムダ			包装資材の区分 紙袋に入れた状 態	ポリエチレン収 納BOX活用	小麦の在庫	小麦商品の見直 し実施
2	レイアウト のムダ	店舗販売の原料 関係と卸売業の 資材関係が混載	レイアウト変更 明確に3定の実 施		レイアウト区分の 改善済み		
3	歩行・移動 のムダ					レイアウト変更に よる移動のムダ 削減	店舗原料及び資 材関係と卸売関 係の区分
4	手待ち・ 指示待ち のムダ			本日の注意事項 作業内容の掲示	ホワイトボードの 活用	知識レベル差に よる手待ち・指示 待ち発生	従業員全員参加 による 教育訓練 実施
5	モノ探し のムダ	整理・整頓がで きていない	3S(整理・整頓・ 清掃)の実施 探す無駄の排除		区分された棚の 表示 マグネットシート へ変更	区分された表示 は維持されてい る	1か月 90分作業 が 10分に短縮
6	作業中断 のムダ					作業途中のもの がそのまま放置	未処理 従業員意識調査 実施
7	検査 のムダ					エアコンの清掃 カビ菌や落下菌 防止	8月1日カビ取り フィルター清掃 済み

今回得られた成果

- ▶ 小麦の在庫状況把握の見える化で在庫調整の実施。
 - ▶ 店舗原料及び資材関係と卸売関係の区分の実施。
 - ▶ 7Sテキストの提供による全員参加の教育訓練実施。
 - ▶ 整頓の3定(定められた場所・定められた量・定められた品物)の表記。
 - ▶ 整理の直置きをしない。
 - ▶ 廃棄のルール化。
 - ▶ 整理・整頓により探す無駄が削減でき、1か月90分かかっていた探す動作が10分に短縮でき、生産性が向上した。
 - ▶ 写真分析により清掃が進み、カビ菌等を削減できた。
-



食品ロス削減から生まれたコラボパン



「坊っちゃん団子塩パン」
愛媛グランプリ優秀賞受賞。
老舗うつぼ屋さんとのコラボ作品。

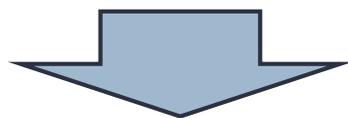


「カルシウムぱん」
秀長水産さんとのコラボ作品。
鯛の骨粉を生地に練り込みました。

今後の取り組みについて

【現状】

材料費・人件費・その他経費の上昇による利益の圧迫



【今後の取り組み】

1. 利益を出す（原材料費率を下げる）
 - ・機会ロス削減や廃棄を減らす。
2. 売上を増やす
 - ・毎年15%以上の売上増を目指す。



今後の方向性

- ▶ 税金を払いながらも、内部留保を増やし、強い体質の会社を作る
- ▶ 5年後に地域No.1となる



ご清聴ありがとうございました。

