

食品業界におけるデジタルを 活用した次世代“生産技術”

～ スマートファクトリーを実現する基盤をつくる ～

食品製造は、混合される多品種の製品、生産過程での製品特性の変化という特長があり、製品のレシピ開発および生産プロセスの不透明さが課題となります。デジタル技術を活用し、レシピ開発・生産プロセスを明確にすることで、これまでの課題を解決するだけでなく、そこから広がる新しい業務プロセスをご紹介します。世界のユースケース事例を交え実現・実践のポイントという内容で、ウェブセミナーを開催いたします。

この度は2つのテーマに絞り、それぞれの視聴期間中にお客様がいつでも好きな時に動画ファイルにアクセスして閲覧いただけます。本来であれば、皆様に直接お会いしてご紹介させていただく内容ではございますが、新型コロナウイルス感染症の拡大防止の措置として動画配信の形を取らせていただくこと、ご容赦いただければ幸いです。

皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

プログラム	視聴期間	所要時間
1. 工場のデジタルツイン ～工場の試作・視覚化によるKPI改善	2020年6月15日(月)10:00～ 2020年6月19日(金)17:00	約20分
2. 食品業界向けレシピ開発/製造実行ソリューション	2020年6月15日(月)10:00～ 2020年6月19日(金)17:00	約20分

【概要】

1. 工場のデジタルツイン ～工場の試作・視覚化によるKPI改善：物を良くするためには、分析と試作を繰り返す必要があります。工場という大きい物に対して、「試す」という行為は膨大な労力が必要です。工場が競争力を持つためには、「生産量が多い」、「不要在庫が少ない」、「製造コストが低い」というKPIが求められ、試作無しでこれらを達成することは困難です。昨今ではSocial Distanceを考慮する必要があり、どうすれば適用可能か、適用した場合の生産量はどうか等、時にはこれまでは違った検討も必要になります。デジタル上の工場を使用することで、これまでの工場分析・改善、新規工場の試作・効率化を早期に実現し、実工場のKPIを向上させることで、競争力を手にする手段をご紹介します。

2. 食品業界向け配合開発/製造実行ソリューション：より良い製品をより早く世に提供することはすべての製造業にとっての永遠の課題です。そのためには、研究開発、生産準備、製造実行といった業務を無駄なく連携させ、業務および情報の流れを整流化する必要があります。加えて、食品業界においては各種・各国規制に対応するコンプライアンスも大きな課題です。シーメンスは研究開発現場での配合・レシピの開発および品質管理に加え、各工場現場での製造実行・品質管理を支援するITソリューションを提供しております。特に、食品業界の大きな課題の一つである部門・拠点ごとに分断されがちなレシピ開発～製造実行において、シーメンスのソリューションがどんな価値をご提供できるかをご紹介します。

参加申し込み

お手数ですが右記QRコードよりお申込みください（スキャンまたはクリック）
受付確認後、事務局より動画サイトへの情報をご案内致します

費用

無料（事前登録制）



お問い合わせ：シーメンスデジタルインダストリーズソフトウェア
ポートフォリオ開発本部
E-mail: japan_tlpgroup.plm@siemens.com