

旺旺集团・湖北立旺食品有限公司

1. 会社概要

湖北立旺食品有限公司は、旺旺グループの湖北生産拠点の一員で、美しい仙桃に位置しています。仙桃は湖北省武漢市に隣接し、湖北省の「両江」（長江、漢江）経済帯の交差点に位置しており、交通が便利で、「体操の町」として知られています。湖北総工場では主にキャンディ、米菓、飲料の3品目を生産しており、その生産規模は年々拡大しています。旺旺湖北総工場は、仙桃工業団地に参入した最初の台湾資本企業の1つとして、地元の経済発展を積極的に推進しています。

湖北総工場は2001年に建設され、グループで最大のキャンディ生産拠点です。2022年の生産額は9.19億元（RMB）に達しています。現在在職従業員は1370人で、そのうち、正社員は995人です。

2. 工場規模

敷地面積

350000 m²

| 会社 | 工場 | 製品 | 产品分类 | 线数 | 产品图片 |
|-------|-----------|-------|------------|---|---|
| 仙桃旺旺 | 膨張ビスケット工場 | 小馒头 | キャンディビスケット | 3 |  |
| | 製菓工場 | QQ糖 | | 2 |  |
| | アイス工場 | 碎冰冰 | 飲料 | 4 |  |
| 立旺四工場 | 飲料 | 9 | |  | |
| 湖北立旺 | 立旺一工場 | キャラメル | キャンディビスケット | 2 |  |
| | 立旺二工場 | ゼリー | | 6 |  |
| | 立旺三工場 | ロリポップ | | 2 |  |
| 湖北明旺 | 明旺米菓工場 | 雪餅 | 米菓 | 6 |  |
| | | 仙貝 | | 4 |  |






















3. 会社発展

| | |
|-------|--------------------------|
| 2001年 | 会社成立、米菓（低速）ラインの生産開始 |
| 2003年 | QQ グミライン、小饅頭ライン生産開始 |
| 2005年 | 牛乳飴ライン生産開始 |
| 2011年 | ゼリー、ゼリー爽ライン生産開始 |
| 2013年 | 米菓（高速ライン）生産開始 |
| 2021年 | テトラと提携し、正式的に TPM システムを導入 |
| 2022年 | チルドラインの生産開始 |
| 2023年 | TPM 優秀賞へ挑戦 |

4. 会社組織

| 最高リーダー | モジュール リーダー | 部門リーダー | 部門人数 |
|--------|---------------|--------|------|
| 総工場長 | 総工場長 | 品質管理部 | 44 |
| | | 環境・安全部 | 3 |
| | | 財務部 | 7 |
| | | 総工場長室 | 6 |
| | 事務総括部長 | 事務管理部 | 59 |
| | | 人事部 | 7 |
| | | 買付部 | 11 |
| | | 保管運送部 | 46 |
| | | IT 関係部 | 2 |
| | | 工事部 | 4 |
| | | 生産総括部長 | 立旺厂 |
| | 仙旺厂 | | 200 |
| | 明旺厂 | | 220 |
| | 工務部 | | 35 |
| | 生産計画部 | | 14 |
| | 運営企画部 | | 5 |

5. 製造工程

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|------------|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| キャンデー | 工程 | 製造 | | | | | | 包装 | | 完成品 | | | | |
| | 段取り | 調合 | 予備溶解 | 煮込み | FAC | 注入成型 | 乾燥 | 油付着 | 包装 | 梱包入庫 | 出荷 | | | |
| | 図例 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | |
| キー工程 | 計量が調製標準に適合 | 糖溶かす温度 | 煮込み糖度 | PH値 | 粉温度 | 乾燥時間 | キャンデー：粘着防止剤 | 圧縮空気 | 直射を避け | / | | | | |
| 米菓 | 工程 | 一工程 | | | | | 二工程 | | 三工程 | | 完成品 | | | |
| | 段取り | 洗米 | 米浸す | 研磨 | 蒸し | 成形 | FBD | 二次乾燥 | 焼き上げ | 油付き | 餡噴出 | 包装 | 梱包入庫 | 出荷 |
| | 図例 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| キー工程 | 変色変質の米を除き | 温度 | 篩を通過 | 水分 | 水分 | 水分 | 温度 | 時間 | 温度 | 糖粉比率 | 製品温度 | 直射を避け | / | |
| 飲料 | 工程 | 製造 | | | | 包装 | | | | 完成品 | | | | |
| | 段取り | 調合 | 糖溶かす | 調理 | 充填 | 殺菌 | 冷却 | 乾燥 | 包装 | パレタイズ | 品質検査 | 出荷 | | |
| | 図例 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| キー工程 | 計量が製剤標準に適合 | 温度 | 温度 | 充填量は要求に適合 | 温度 | 温度 | 圧縮空気 | 圧縮空気 | 直射を避け | 直射を避け | / | | | |

6. TPM 推進履歴

| | | | | | | |
|------|-------|-------|-------|-------|-----------|-------|
| | 2021年 | 2022年 | 2023年 | 2024年 | 2025年 | 2026年 |
| パート1 | 導入 | | 優秀賞 | | | |
| パート2 | | | | | 優秀継 続賞 | |

7. 活動成果

7.1. 有形の成果

| 評価する項目 | 単位 | BM | 実際 | 変化 |
|---------------|--------|-------|-------|----|
| 百万工数あたりの休業率 | 件/百万時間 | 0.59 | 0.51 | ↓ |
| クレーム率(キャンデー) | ppm | 0.133 | 0.044 | ↓ |
| クレーム率(米菓) | ppm | 0.212 | 0.107 | ↓ |
| クレーム率(飲料) | ppm | 0.28 | 0.254 | ↓ |
| 運営コスト(キャンデー) | 元/箱 | 1.58 | 1.58 | → |
| 運営コスト(米菓) | 元/箱 | 2.62 | 2.88 | ↑ |
| 運営コスト(飲料) | 元/箱 | 2.88 | 2.14 | ↓ |
| 包装材損耗率(キャンデー) | % | 0.24 | 0.24 | → |
| 包装材損耗率(米菓) | % | 1.67 | 1.71 | → |
| OEE(キャンデー) | % | 70.92 | 82.65 | ↑ |
| OEE(米菓) | % | 87.58 | 87.75 | ↑ |
| OEE(飲料) | % | 79.93 | 81.84 | ↑ |
| 従業員幸福指数 | 点 | 82.5 | 92.91 | ↑ |

| | | | | |
|---------|----------------|--------|--------|---|
| 環境保護事故 | 件/年 | 0 | 0 | → |
| エネルギー密度 | メガワット時/百 万元 | 116.74 | 89.41 | ↓ |
| 水密度 | トン/百万元 | 307.11 | 236.04 | ↓ |
| 固体廃棄物密度 | トン/百万元 | 1.496 | 1.111 | ↓ |
| 炭素排出強度 | トン/百万元 | 32.1 | 24.68 | ↓ |

7.2. 無形の成果

無形成果として、3年間のTPMプロジェクト活動の推進を通じて、方法論の把握、自主保守意識、工場改善の雰囲気大幅に向上しました。改善意識を持った改善型人材を育成し、グループ内および外部機関との交流を行い、企業の共同発展を推進・促進し、グループおよび政府の許可も獲得しました。

8. 今後のTPM計画

工場は2021年にTPMを正式に導入し、2021年6月に各ピラー活動を全面的に開始し、2023年にTPM優秀賞に挑戦しました。2025年には継続優秀賞に挑戦し、2034年には世界クラスの認証取得を目指す予定です。