

11	傳統麵食烘培業之生產排程研究－以裕珍馨股份有限公司為例	
指導教授	林則孟	博士
參與學生	U890837 林奕誠 U890844 戴孜青 U890856 雷嗣永	
摘 要		
由於近年來國人對於吃的水準不斷提昇，即使在一片電子業興起的大環境下，台灣的食品業仍扶搖直上。裕珍馨公司屬食品工業裡的麵食烘培業，已具近40 年之歷史，產品「奶油酥餅」為大甲當地「三寶」之一，在近六年銷售達高峰，並且有持續攀升的趨勢。民國八十五年，裕珍馨公司於「台中幼獅工業區」完成一佔地一千餘坪之 GMP 標準廠房，產能大幅提昇，營業額也大幅成長（如下圖所示），唯成長比率逐年降低，在面臨「供不應求」的情況下，公司不得不注重效率。因此裕珍馨公司自兩年前開始進行企業流程之再造，從接單、輸入、採購、生產、到出貨進行電子化，以節省許多人力，提升產能效率。 本組首先對裕珍馨公司加以描述，包括產業背景介紹、上下游依存關係、營運模式、主力產品製造流程等；接著針對生產排程，以主生產排程（MPS）導入作為主幹，自銷售預測、接單流程、排程規劃至生產階段之現況先做分析，再以主生產排程概念進行現況改善，最後建立一套簡化的主生產排程系統，並與裕珍馨公司最新自行開發的排程系統作比較。		