

予算を考慮した費用対効果の高い工場を建てるために

# 食品工場建設プロジェクトで よくある失敗と対策【予算編】

1. 食品工場建設の予算計画が難しい理由
2. 食品工場プロジェクトの失敗例と対策①
3. 食品工場プロジェクトの失敗例と対策②
4. 食品工場プロジェクトの失敗例と対策③
5. SAWAMURAの紹介

1

# 食品工場建設の予算計画が 難しい理由

SECTION

# 予算計画が難しい3つの理由

食品工場建設プロジェクトは予算計画、管理が非常に難しいです。施主様が想定していた予算額と実際に要する費用が大幅に異なるケースは少なくありません。その理由は大きく3つあります。

## 理由1

### 多種多様な設備や 機器が必要

食品工場は一般的な工場と比べて導入設備や機器が多岐にわたります。また事業内容や規模に応じて必要なスペックが異なるため、予算把握が難しくなりがちです。

## 理由2

### 用途ごとに設計 要件が異なる

例えば冷蔵が必要な食品と常温で保存できる食品では設計要件が異なります。食品の種類や生産量によっても変わるため、費用変動が大きくなる傾向にあります。

## 理由3

### プロジェクト関係者 が多い

食品工場建設は建築業者や設備業者、HACCP認証コンサルタントなど多くの専門家が関わります。情報共有不足や認識の違いで、予算超過が発生することがあります。

# 2 食品工場プロジェクトの 失敗例と対策①

SECTION

## 【失敗例】見積もりの甘さから予算計画の5割増で建設

### 原因：単純な坪単価での見積もり

A社は冷凍食品を製造する新工場を建設するため、建設会社に数社に見積もりを依頼。その際担当者は過去に建てた倉庫の経験をもとに「1坪あたり100万円ほどで建つはず」と判断し、それを基準に概算予算を組んでしまった。

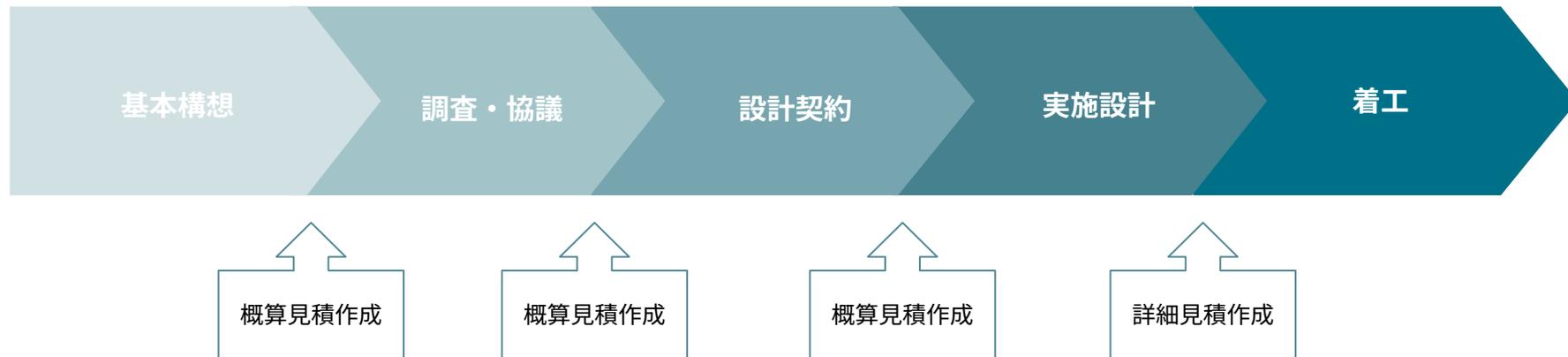
### 結果：計画予算の5割増で建設

工事計画が進むにつれ、予想外の費用が発生。特に製造ラインに合わせた動線設計の見直しや冷凍設備に想定以上のスペックを要することが判明し、予算を大幅に圧迫。結果的には当初予算の1.5倍に。建設費の支払いのために銀行から追加融資を受けざるを得なくなり、予定していた設備投資を一部延期する事態に。工場稼働開始も半年遅れてしまった。

## 【対策】計画進行ごとに概算見積もりを作成

食品工場建設において初期段階の見積もりだけで計画を進めることは、後の大きな失敗を招くリスクがあります。なぜなら計画が進むにつれて新たな要件や追加の工事内容が明らかになることがほとんどだからです。

### プロジェクトの流れ



**計画進行ごとに概算見積もりを作成  
見積もりの精度を高め続けることが重要**

# 3

## 食品工場プロジェクトの 失敗例と対策②

SECTION

## 【失敗例】過剰な建設計画による予算と運用コストの増加

### 原因：必要以上の面積や設備で建設

食品メーカーB社は食品工場プロジェクトを進めるにあたり、将来的な事業拡大を想定して、設計段階から広大な敷地と最先端の設備を導入する計画を立案。「備えあれば憂いなし」と考え、本来必要な面積を大幅に上回る規模で着工。

### 結果：予算と運用コストの増加

当初予算だけでなく、工場稼働後の運用コストも想定以上に増加してしまった。稼働率が低い機械の維持管理費、使用しないスペースの光熱費や清掃費もかさんでしまった。最終的に工場の稼働率が低い状態が続き、当初計画していた利益率にも届かなかった。

## 【対策】計画段階から建設会社を巻き込む

工場建設プロジェクトにおいて施主様が将来的な事業拡大を見越して広めの設計を希望することはよくあります。しかし初期段階で過剰な面積を設定すると**予算や運用コストが増大するリスク**があります。これを防ぐためにも**計画段階から建設会社を巻き込む**のが良いでしょう。

### 計画段階から建設会社を巻き込むメリット

MERIT

1

必要十分な工場規模の  
提案が受けられる

MERIT

2

運用コストを見据えた  
設備が選べる

MERIT

3

事業拡大に合わせた  
工場拡張計画が立案できる

**プロジェクト立ち上げ時から建設会社を巻き込み  
専門的な視点やアドバイスを取り入れることが重要**

# 4 食品工場プロジェクトの 失敗例と対策③

SECTION

## 【失敗例】 社内の情報伝達ミスによる資金繰りが悪化

### 原因：社内の情報伝達ミス

C社は食品工場建設プロジェクトチームを経営者や施設責任者、製造責任者などで発足した。途中から経営者は現場に任せ、契約書や支払いタイミング、金額などの情報が総務・経理に共有されないままプロジェクトが進んでしまった。

### 結果：支払いが必要なタイミングで資金準備が間に合わず

工事が約半分まで進んだ頃、建設会社から「中間支払い」の請求が届いたものの、経理部門はそのタイミングを事前に知らされておらず、**資金繰りの調整が間に合わない事態に陥ってしまった**。急遽銀行との交渉を始めたが調達に時間がかかり、プロジェクト全体が約3か月遅延。その間に建設コストも増加し、計画していた予算を超える結果となった。

## 【対策】プロジェクトチームに総務・経理担当を入れる

食品工場建設のプロジェクトでは、総務・経理担当者をチームに組み込むことが見落とされがちです。

しかし工場建設は大規模で多額の費用がかかるプロジェクトです。設備や製造責任者だけでなく、必ず会社のお金の流れを把握しているメンバーをチームに入れましょう。

### 食品企業側に必要なチーム編成



経営者



施設責任者



営業責任者



製造責任者



総務・経理

**総務・経理担当者をチームに加え、資金の流れを適切に把握  
必要なタイミングでの資金供給を確保することが重要**

# 5 まとめ

SECTION

# 食品工場建設プロジェクトの予算管理を成功させるためには

1. 計画進行ごとに概算見積もりを作成
2. 計画段階から建設会社を巻き込む
3. プロジェクトチームに総務・経理担当を入れる

上記のポイントに留意し

食品工場プロジェクトの予算管理をしっかりと進行していきましょう

# 6

# SAWAMURAの紹介

## SECTION

SAWAMURAの紹介

# 食品工場建設ならSAWAMURAのFood Archi



**Food Archi**

ともに築く、これからの食品工場



Food Archi（フードアーキ）は、SAWAMURAが立ち上げた食品工場に特化した建設プロジェクトです。HACCP対応の食品工場建設をトータルでサポートします。またFood Archiでは計画進行ごとに概算見積を作成し、お施主様にご確認いただくとともに、予算を考慮した費用対効果の高いご提案を行います。

# SAWAMURAのFood Archiにできること

## FEATURE 01

### 食品工場建設プロジェクトに 精通したスタッフが在籍

Food Archiには日本HACCPトレーニングセンターの上級コーディネーターを筆頭に、食品工場建設プロジェクトに精通したスタッフが在籍しています。プロジェクトにおいてソフト（運用）とハード（建築）のバランスを考慮したご提案を可能です。



## FEATURE 02

### 徹底した工場見学と計画地への理解

Food Archiでは、建築プランの作成前に施主様の既存工場を見学させていただき、スタッフの皆様へのヒアリングも行うことで現状を把握し、改善ポイントをプランに具体的に反映。また計画地へも赴き、効率的かつ環境に配慮した配置計画や、工場稼働後までを想定したご提案を行います。



# SAWAMURAのFood Archiにできること

## FEATURE 03

### 各セクションの精鋭が ステークホルダーと連携し円滑に進行

Food Archiではプロジェクトごとに、営業、設計、積算、工事の各セクションの精鋭メンバーで専門チームを構成します。

行政との打合せやHACCP認証コンサルタントとの協働など、全体を総合的に管理し、円滑にプロジェクトを進行します。



## FEATURE 04

### こまめな見積もり確認と 費用対効果を考慮したご提案

食品工場の場合、他の製造に比べて設備に関わる建築費用がかさむ傾向があります。Food Archiでは計画進行ごとに概算見積もりを作成し、お施主様にご確認いただくとともに、予算を考慮した費用対効果の高いご提案を行います。



# SAWAMURAのFood Archiにできること

## FEATURE 05

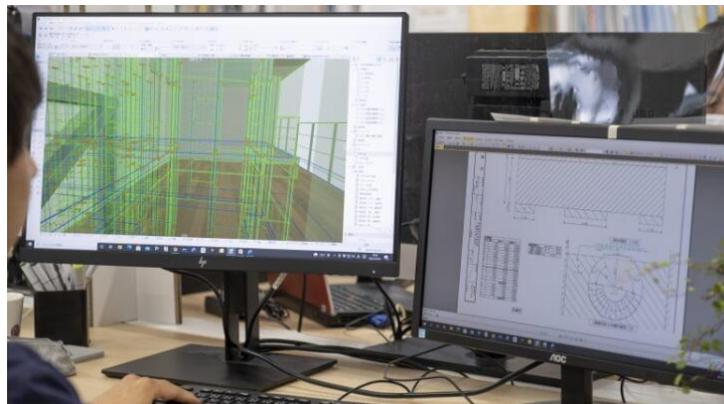
### 緊急時のバックアップ体制

食品工場では突然のトラブルが発生すると製造がストップし、冷蔵庫機能が失われるなどの緊急事態が生じる可能性があります。Food Archiではこうした状況に迅速に対応できるよう、緊急時に対応可能な協力業者を選定し、工場稼働後もバックアップ可能な体制を整えています。



### 設計施工一貫方式による責任の明確化

設計施工一貫方式で責任の範囲を明確にしています。BIM(Building Information Modeling)を用いた図面作成で構造や設備などの情報もデータ化しています。これにより将来のライン変更や改修工事が容易になり、効率的かつ迅速な対応が可能です。また設計施工一貫方式はメンテナンス時にもスムーズな対応が可能です。



# まずはお気軽にご相談ください

## 食品工場建設のご相談

食品工場建設の予算管理で失敗したくない。

今すぐではないが食品工場の建設を検討している。

そんな方はお気軽に右のご相談フォームやお電話からご連絡ください。情報収集の段階でも大歓迎です。

## その他よくあるご相談

- HACCPに沿った工場建設をしたい
- 構想段階からプロジェクトに入ってほしい
- 食品工場建設の実績を教えてください
- 実際に建てた食品工場を見学したい
- 概算見積もりを作ってほしい
- とりあえず相談にのってほしい

## お問合せ

ご相談フォーム



<https://factory.sawamura-shiga.co.jp/contact>

☎ **077-572-3879**

受付時間 | 平日 8:15~17:15

工場建設でビジネスを成長させるメディア  
工場建設ソリューション

