LEAN- und CHANGE MANAGEMENT zur PRODUKTIVITÄTSSTEIGERUNG und KOSTENSENKUNG

Wenn ich einen Supply Chain Manager frage ob der Kunde zufrieden ist und die Antwort lautet...

"Der Kunde bekommt 100% der Ware in gewünschter Qualität zur gewünschten Zeit"

...habe ich in der Regel zu hohe Bestände!!

=> genau hier greift das LEAN MANAGEMENT!

Bevor ich aber Bestände reduziere, sollte ich sicherstellen, dass meine Rüstzeiten nicht ansteigen. Kleiner werdende Losgrößen und in Folge häufigere Format- und Produktwechsel erzeugen eine Produktivitätsverlust von nahezu 30% und führen somit zu signifikanten Kostensteigerungen in der Produktion.

Typische Betrachtungsthemen des LEAN MANAGEMENT sind:

- überhöhte Rüst- und Reinigungszeiten
- ungeplante Stillstände verursacht durch technische Ausfälle oder Kommunikationsprobleme
- Qualitätsschwankungen
- Reduzierung der Durchlaufzeiten
- Leistungs- und Effiziensprobleme
- Rohwarenvernichtungen > 2%
- 100% Lieferfähigkeit
- Identifizierung von Verlusten und Verschwendungen

Es gibt natürlich den wirkungsvollen Baukasten des LEAN MANAGEMENT more, KVP, ISHIKAWA, 5x Warum-Analyse, Wertstrom-Analyse, etc..

Ein nachhaltiges Lean Management benötigt aber auch eine wirkungsvolles CHANGE MANAGEMENT. Der Rahmen der Maßnahmen ist schnell hingestellt. Umsetzen aber werden es Ihre Mitarbeiter. Ein funktionierendes CHANGE MANAGEMENT bringt Ihre Mitarbeiter dazu, dass die Veränderungen gewollt und nicht nur gemusst sind.

Food Resource Management GmbH <u>sichert</u> Ihnen mit LEAN- und CHANGE MANAGEMENT eine Produktivitätssteigerung von <u>mindestens 5%</u> zu!

Sonstiges Leistungspaket von Food Resource Management GmbH:

- INTERIM-MANAGEMENT
- PROJEKTMANAGEMENT
- WERTSCHÖPFUNGSKETTEN-ANALYSE
- EXPERTEN-VERMITTLUNG
- UNTERNEHMENSBEWERTUNG
- UNTERNEHMENSNACHFOLGE

download => Infobroschüre FRM.pdf

Beratung: Andreas Blancke, FRM GmbH - Mobil: +49 176 78277295 / blancke@food-resource.de