

OPERATIONAL EXCELLENCE IN FOOD & BEVERAGE



SEMINARE
2019 / 2020

GASTGEBER



STAUFEN.

A male and female scientist in white lab coats and hairnets are looking at a laptop in a laboratory setting. The background shows lab equipment and a window.

WARUM

Klassische Operational-Excellence-Methoden aus der Automotive-Branche wurden jahrelang erprobt und erzielen messbare Erfolge. Aufgrund der Besonderheiten der Food & Beverage-Industrie ist jedoch eine 1:1-Adaption dieser Vorgehensweisen allein nicht wirksam. Ein erweiterter Methodenansatz ist notwendig, der die Bedürfnisse und Besonderheiten im Food & Beverage-Umfeld in den Fokus rückt.

A collection of fresh vegetables including yellow and green bell peppers, green beans, and a white egg on a white surface.

FÜR WEN

Fach- und Führungskräfte aus allen Unternehmensbereichen der Food & Beverage-Industrie



A3-Report für die Food & Beverage-Industrie

Praktische Problemlösung – schnell und strukturiert

WARUM

Die praktische Problemlösungskompetenz Ihrer Mitarbeiter ist ein Erfolgsfaktor: Je mehr Führungskräfte und Mitarbeiter sich Wissen aneignen und die kontinuierliche Verbesserung vorantreiben, desto wahrscheinlicher entsteht die lernende Organisation. Die A3-Methode fördert den Aufbau einer konsequenten Problemlösungskultur. Nur so können Probleme nachhaltig gelöst und Verbesserungspotenziale gehoben werden.

WAS

- » Praktische Anwendung im DIL anhand realer Food & Beverage-Problemfälle
- » A3 als integrative Methode von z. B. Ishikawa und 5W
- » Entwicklung eines starken internen Problemlöserteams
- » Auswirkungen des A3-Reports auf die Führungsarbeit
- » Nachhaltigkeit durch Maßnahmen, die nicht nur das Symptom, sondern auch die Kernursache beseitigen



WANN / WO

03.-05.12.19 / DIL, Quakenbrück
23.-25.06.20 / DIL, Quakenbrück



KOSTEN

1.790 EUR



Shopfloor Management | DIL live

Wirksame Führung am Ort der Wertschöpfung

WARUM

Prozessstabilität und kontinuierliche Verbesserung über alle Ebenen hinweg erfordern ein Führungsverständnis, das die Mitarbeiter zum Erkennen von Handlungsnotwendigkeiten sowie Lösungsdenken ermutigt und auffordert. Die Führungskraft agiert in einer lernenden Organisation als Coach und leitet zu BestPractice Standards an. Shopfloor Management unterstützt Ihre Organisation bei der konsequenten Fortentwicklung von Prozessen und Abläufen.

WAS

- » Prozess- und Ergebniskennzahlen in der Food & Beverage-Industrie
- » Schaffung von Transparenz und Fokus durch Visualisierung
- » Erhöhung der Handlungsgeschwindigkeit durch direkte Rückmeldung
- » Nachhaltige Implementierung neuer Problemlösungen
- » Prozessbestätigung als Führungsaufgabe



WANN / WO

10.-11.12.19 / DIL, Quakenbrück

17.-18.03.20 / DIL, Quakenbrück

01.-02.12.20 / DIL, Quakenbrück



KOSTEN

1.490 EUR



Hoshin Kanri für die Food & Beverage-Industrie

Strategieentfaltung durch eine unternehmensweite Ausrichtung und Steuerung

WARUM

Das Hoshin-Kanri-Prinzip wurde u. a. zur Kaskadierung von Zielen entwickelt und fördert das einheitliche Verständnis aller Funktionen von Ist- und Zielzustand. Erfahren Sie, wie Sie als Führungskraft aus Ihrer Unternehmensvision konkrete Ziele, Verbesserungsprojekte und Erfolgsfaktoren ableiten und dadurch Ihren Mitarbeitern eine wirksame Orientierung auf dem Weg zum Lean Enterprise geben können.

WAS

- » Management by Objectives vs. Hoshin Kanri als Zielvereinbarungsmethoden
- » Zusammenhang von Vision, Zielen, Projekten und Erfolgen
- » Methoden zur Zielentwicklung, -kaskadierung und -verfolgung
- » Werkzeuge und Formblätter wie X-Matrix, Aktionsplan und Bowling Chart
- » Mitarbeiterereinbindung und Entwicklung gemeinsamer Werte



WANN / WO

15.-16.09.20 / DIL, Quakenbrück



KOSTEN

1.490 EUR

BERATUNG ENTLANG IHRER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Von Branchen-Experten für Branchen-Experten

STAUFEN.

Das Food & Beverage-Team der Staufen.AG setzt sich aus Experten der Lebensmittelindustrie zusammen, die Lean Management und Führungs-Exzellenz dort selbst eingeführt haben und wissen, worauf es in der Praxis ankommt.



Axel Davila Lage

Principal Food & Beverage
STAUFEN.AG



Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL) arbeitet – getragen von rund 150 Mitgliedsunternehmen aus der Ernährungswissenschaft sowie angrenzenden Bereichen – als Forschungsinstitut in der Produkt- und Prozessentwicklung sowie in der Analytik.



Clemens Hollah

Leiter Vorstandsbüro
DIL Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e. V.

STRATEGISCHE PARTNERSCHAFT DIL & STAUFEN.AG

1. PROZESS-EXZELLENZ

Vom Einkauf über die Produktion bis hin zum Kunden – Lean Management Methoden steigern Ihre Wertschöpfung systematisch und reduzieren Verschwendungen sowie Materialverluste.

2. TECHNOLOGIE-EXZELLENZ

Die Optimierung von Fertigungsprozessen in der Lebensmittelindustrie berührt zwangsläufig die Bereiche Mikrobiologie, Lebensmittelphysik, Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie. Neue Produkte und Fertigungsverfahren müssen entwickelt und zur Serienreife gebracht werden.

3. FÜHRUNGS-EXZELLENZ

Es ist die Aufgabe der Führungskräfte, die Nachhaltigkeit bei der Einführung neuer Prozesse und Technologien durch „Prozessbestätigung“ sicherzustellen. Ein zeitgemäßes und effektives Führungsverhalten ist die Grundvoraussetzung dafür, die besten Köpfe zu fördern.

Anmeldung

Anmeldung online: www.staufen.ag/seminare

oder via E-Mail: anmeldung@staufen.ag

Anmeldebedingungen

Die Gebühr versteht sich zzgl. MwSt. Sie ist innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungserhalt zu begleichen und beinhaltet Dokumentation, Mittagessen und Getränke. Wir behalten uns vor, Teilnehmer konkurrenzbedingt abzulehnen oder die Veranstaltung räumlich / zeitlich zu verlegen. Bis 14 Tage vor Veranstaltung ist eine Stornierung kostenfrei. Danach wird die volle Gebühr berechnet. Sie können einen Ersatzteilnehmer benennen. Es gelten die Anmeldebedingungen gemäß www.staufen.ag/agb.

OPERATIONAL EXCELLENCE IN FOOD & BEVERAGE

IHRE ANSPRECHPARTNERIN



Janice Köser,
Akademie Management

STAUFEN.AG

Beratung.Akademie.Beteiligung

Blumenstraße 5
D-73257 Köngen

📞 +49 7024 8056-141

📠 +49 7024 8056-111

j.koeser@staufen.ag

www.staufen.ag

STAUFEN.

IN JEDEM UNTERNEHMEN
STECKT EIN NOCH BESSERES.