

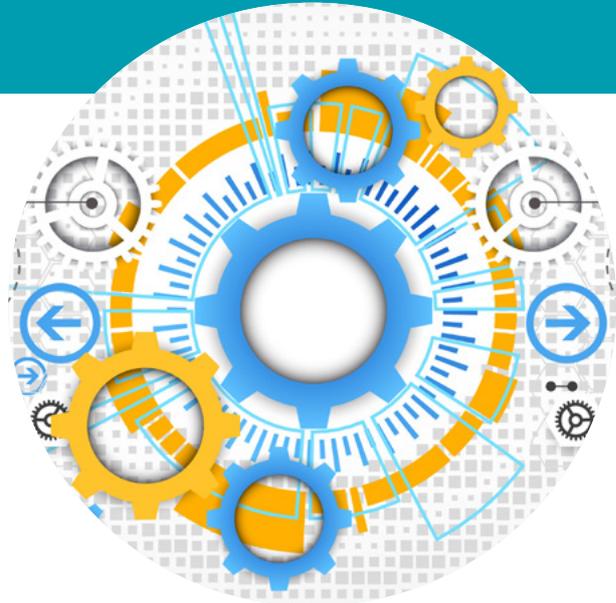
# LEAN Management richtig einführen und nachhaltig nutzen

26. November 2024 | Online Nr. 3661

## Lean-Projekte erfolgreich bewältigen, Mitarbeiter einbinden und motivieren sowie Lean-Routinen etablieren

Lean Management ist kein Selbstläufer. Die richtige Einführung der Lean Tools und der Durchführung von Verbesserungsprojekten als Grundstein für wettbewerbsfähige Prozesse ist eine Sache. Aber das effektive, nachhaltige Betreiben und Verbessern der Prozesse – also Lean Management im Arbeitsalltag – ist eine andere. Hier kommt es auf Mitarbeiterführung und Arbeitsroutinen an, z. B. die sogenannten KATA-Routinen der Verbesserung.

Nur so kann sich Lean Management nachhaltig zur Unternehmenskultur entwickeln und zum entscheidenden Wettbewerbsvorteil genutzt werden.



## Nach dem Seminar ...

- ✓ kennen Sie Ansätze zur Lean Management-Einführung in der Lebensmittelproduktion.
- ✓ kennen Sie Methoden und Tools für nachhaltige Lean Projektarbeit und Verbesserung.
- ✓ haben Sie erste praktische Erfahrung in der Nutzung dieser Ansätze und Methoden gemacht.
- ✓ wissen Sie, wie Sie Mitarbeiter und Führungskräfte nachhaltig für Lean Management gewinnen.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Produktionsleiter, Betriebsleiter, Techniker, Fachkräfte der Instandhaltung und Technik, engagierte Linienleiter und Mitarbeiter, die nicht abarbeiten, sondern bewegen wollen. Thematisch fokussiert das Seminar auf Abläufe und Anlagen in der Lebensmittelproduktion und Lebensmittelverpackung.

## Mit der Expertise von:

**Dr. Christoph Hollemann** ist Beirat und Partner der Lean Partners und ausgewiesener Praxisexperte für Lean Management und Produktionssysteme. Er beschäftigt sich seit mehr als 20 Jahren mit den Themen Lean Management, Kaizen und Produktionssystemen und war als Produktionsleiter, Werkleiter und Geschäftsführer in namhaften internationalen Unternehmen wie Motorola und Bahlsen tätig.

## Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

## Ihr Seminartag | 12:30 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Lean Management einführen: Grundlagen und Basis-Anforderungen

- Verbessern tut Not – **Mitarbeiter motivieren, einbinden und entwickeln**
- Müssen-Dürfen-Können-Wollen – Verbesserung einfordern, Freiräume schaffen
- Die Ansätze „Sehen lernen“, „Go Gemba“ und President's Kaizen in der Lebensmittelindustrie

Einführung in die **praktische Übung**

**Kurze Pause und eigenständige Bearbeitung der Übung**

Nachhaltige Lean Projektarbeit und Verbesserung – **die KATA-Routinen:** Praxisbeispiele, Tipps und Impulse für die eigenen Bedürfnisse der Lebensmittel-Produktion

- Die Verbesserungs-Routine zur „Prozess- und Ablaufoptimierung“
- Die Verbesserungs-Routine zur „Führungskräfte- und Mitarbeiterentwicklung“

Zusammenfassung & Diskussion

**Kurz und kompakt am Nachmittag!**



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)