

# Shopfloor Management

27. November 2024 | Online Nr. 3662

## Die richtigen KPI's und Aktionen visualisieren und managen

Das Tagesgeschäft ist meist durch Firefighting und Stress geprägt: Ständig treten Probleme auf und Mitarbeiter fallen im Alltag schnell in alte Verhaltensweisen zurück. Dies führt dazu, dass die Leistung nach Verbesserungsprojekten wieder einbricht oder die Anforderungen nicht erreicht werden.

Doch: Verbesserungen ohne Nachhaltigkeit haben keinen Wert. Um dies zu vermeiden, ist eine ständige Betreuung von Prozessen und Mitarbeitern erforderlich!

Die Elemente des Shopfloor Managements helfen Mitarbeitern und Führungskräften dabei, das Tagesgeschäft erfolgreich abzuwickeln und den nachhaltigen Erfolg der Verbesserungen sicherzustellen. Das Seminar zeigt, welche Methoden sich für die Arbeit in der Lebensmittelproduktion besonders eignen.

## Nach dem Seminar ...

- ✓ kennen Sie die Struktur und Elemente des Shopfloor Managements.
- ✓ wissen Sie, wie Sie relevante Kennzahlen visualisieren und daraus Aktionen ableiten.
- ✓ haben Sie erste praktische Erfahrung in der Durchführung eines Shopfloor Meetings.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

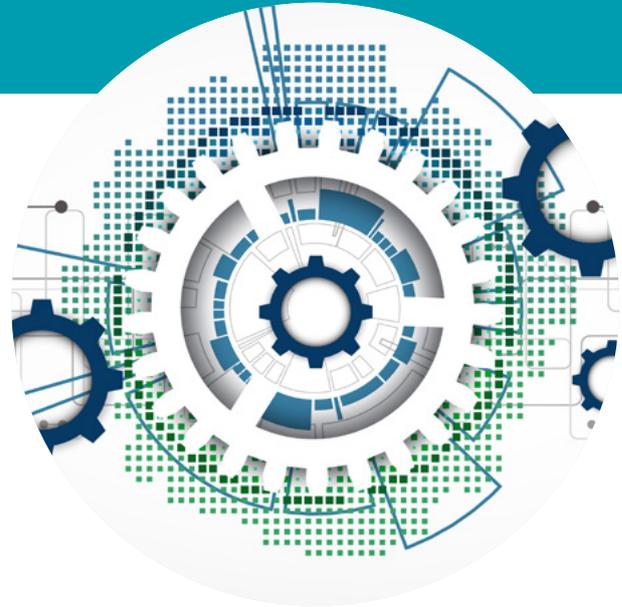
Produktionsleiter, Betriebsleiter, Techniker, Fachkräfte der Instandhaltung und Technik, engagierte Linienleiter und Mitarbeiter, die nicht abarbeiten, sondern bewegen wollen. Thematisch fokussiert das Seminar auf Abläufe und Anlagen in der Lebensmittelproduktion und Lebensmittelverpackung.

## 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

Übersicht **Shopfloor Management: Aufgaben, Struktur und Elemente**

- Standards und Visualisierung
- Arbeiten mit Kennzahlen
- Rollen und Aufgaben im Shopfloor Management
- Prozessbestätigung und Problemeskalation

Einführung in die **praktische Übung**

**Kurze Pause und eigenständige Bearbeitung der Übung**

**Aufgabenmanagement und Problemlösung: Praxisbeispiele, Tipps und Impulse** für die eigenen Bedürfnisse der Food-Produktion

- Team-Boards und Ressourcen-Planung
- Regelkommunikation und Eskalation
- Mitarbeiter-Qualifikation
- Einführung und Roll-Out erfolgreich managen

Zusammenfassung & Diskussion

## Kurz und kompakt am Nachmittag!



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

