

Food Forum: Prozessoptimierung „Systeme, Prozesse, Menschen“ 05.11.2015 Harsewinkel

Fazit des Food Forums: „Ohne die Unterstützung der Mitarbeiter lassen sich Prozesse nicht ändern; deren Motivation und Kreativität tragen entscheidend zum Erfolg einer Prozessoptimierungsstrategie bei.“ Sabine Höfel Food-Processing Initiative e.V.

Durch optimierte Prozesse lassen sich Fehler, Mängel und Verschwendung vermeiden, dies führt zu zufriedenen Kunden und kann zu einem positiven Betriebsklima beitragen. Am 05.11.2015 trafen sich Vertreter der Nahrungsmittelbranche auf Einladung des Food-Processing Initiative e.V. im CLAAS Technoparc zum Food Forum Prozessoptimierung „Systeme Prozesse, Menschen“.



Karl-Heinz Krudewig, Sabine Höfel, Tobias-Daniel Stein, Prof. Dr. Svenja Thiel, Dr. Stemann v.l.

Wer seine Prozesse kontinuierlich verbessern möchte, sollte einige wichtige

Regeln beachten. Definieren Sie zu Beginn ein klares Ziel, finden Sie die richtige Methode und beziehen Sie von Anfang an Ihre Mitarbeiter mit ein. Ob Sie Lean oder Six Sigma anwenden, nur mit der richtigen Methode erreichen Sie am Ende Ihr Ziel, können dieses überprüfen und ggf. anpassen.

Dr. Dietmar Stemann Geschäftsführer der mts Consulting Partner zeigte in seinem Vortrag ‚Prozessoptimierung in der Lebensmittelindustrie‘ anhand von Beispielen den Nutzen verschiedener Methoden auf. Sein Fazit: „Nur durch die Verwendung der richtigen Methode(n) und der Einbeziehung der Mitarbeiter lassen sich Prozesse kontinuierlich verbessern.“

„Verwenden Sie eine klare Sprache“, so Tobias-Daniel Steins, Lean SIX Sigma Manager bei der Intersnack Knabber Gebäck GmbH & Co. KG in seinem Vortrag ‚Move to Improve – Prozessverbesserung im Alltag der Lebensmittelindustrie. „Es ist viel leichter, die Mitarbeiter in den Verbesserungsprozess zu integrieren, wenn sie verstehen was Sie sagen.“ Sein Beitrag bot einen Blick in den Alltag mit Six Sigma. Sein Rat: „Nehmen Sie sich immer wieder Zeit, um den Prozess zu beobachten, reden Sie mit den Mitarbeitern und wägen Sie den Benefit gegenüber dem Aufwand ab, bevor Sie ein Projekt identifizieren.“

Prof. Dr. Svenja Thiel, Geschäftsführerin von Thiel&Stulle und Professorin für Wirtschaftspsychologie an der Hochschule Fresenius griff in ihrem Vortrag die psychologische Seite von Veränderung auf. Zentrale Fragestellungen sind, wie man Mitarbeiter zur Veränderung motiviert und welche Rolle die Führungskraft und die Organisation dabei spielen. „Nur wenn Sie Ihre Mitarbeiter von Anfang an einbeziehen, nehmen Sie ihnen die Angst vor Veränderungen. Dabei ist es die Aufgabe der Führungskraft, individuelle Motive des Mitarbeiters zu erkennen und darauf einzugehen. Gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern sollten Sie Ziele visualisieren und Wege zum Ziel quantifizieren. „Grundvoraussetzung für eine gute Mitarbeit“, so Prof. Dr. Svenja Thiel weiter, „ist eine Vertrauenskultur.“

Lebensmittel 4.0 - Gegenwart vs. Zukunft lautete der Titel der Podiumsdiskussion im zweiten Teil des Food Forums. Karl-Heinz Krudewig, Mitbegründer und Leiter Produktmanagement der 365FarmNet Group GmbH & Co KG verdeutlichte in seinem Impulsvortrag am Beispiel des 365FarmNet Tools, welche Potentiale sich hinter der digitalen Vernetzung verbergen. In der anschließenden Diskussion gingen die Referenten der Frage nach, welche Chancen und Möglichkeiten sie für die Unternehmen im Thema Lebensmittel 4.0 sehen. Bei der Beantwortung der Frage waren sich alle Beteiligten einig. Das Potential ist groß: „Doch nur wenn das gesamte Räderwerk des Unternehmens analytisch betrachtet und optimal aufeinander abgestimmt wird, kann das gesamte Potential erschlossen werden“, so Dr. Dietmar Stemann. „Mit Lebensmittel 4.0 werden sich die Anforderungen an die Mitarbeiter verändern, um so wichtiger wird es sein, die Mitarbeiter von Anfang an in den Prozess einzubinden.“

Das Food Forum Prozessoptimierung wird sich neben Systemen, Prozessen und Menschen auch im nächsten Jahr wieder mit dem Thema Lebensmittel 4.0 befassen.

Kontakt:

Sabine Höfel

Food-Processing Initiative e.V.

E-Mail: Sabine.Hoefel@foodprocessing.de

Tel.: 0521 98640-22

www.foodprocessing.de