



Was hat ein „kross gebratener Zander mit Parmesanrisotto“ mit Lean Management gemeinsam?

Jochen Kleh
Zweiflingen-Friedrichruhe
16.9.2010

Angerichtet ist es! Wie ist es dazu gekommen, dass Sie als Gäste dieses genießen können?



Was benötigt ein erstklassiger „Zander mit Parmesan Risotto“?



Rezept



Spitzenkoch



Location



Eine Einladung und Gäste



Werkzeug



Reis



Zander



Küche



Küchen Crew



Zusammenarbeit, Führung und Erfolg

Die Lean Management-Zutaten für eine erfolgreiche Produktion von Kundenbestellungen bei eigener Wirtschaftlichkeit



Kunden-orientierte Strategie



Führungskraft



Werk



Kunden



Arbeitsmittel



Sachnummern



Hervorragende Qualität



Arbeitsplatz



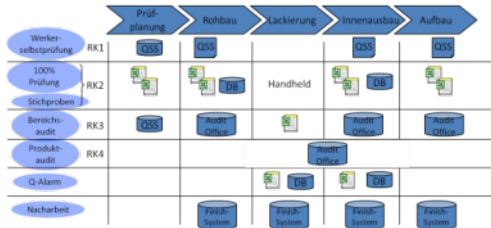
Mitarbeiter



Zusammenarbeit, Führung und Erfolg

In der Analyse kann man erkennen, was alles schief läuft und welche Verschwendungen im Prozess enthalten sind

Tätigkeitsstruktur-analyse



Informationsmedien Analyse



Beobachtungen



- Kein Kundenorientierung
- Insel KVP



- Gleiche Prozess und viele verschiedene Medien
- Such- und Wartezeiten tlw. >10% der Gesamtsumme

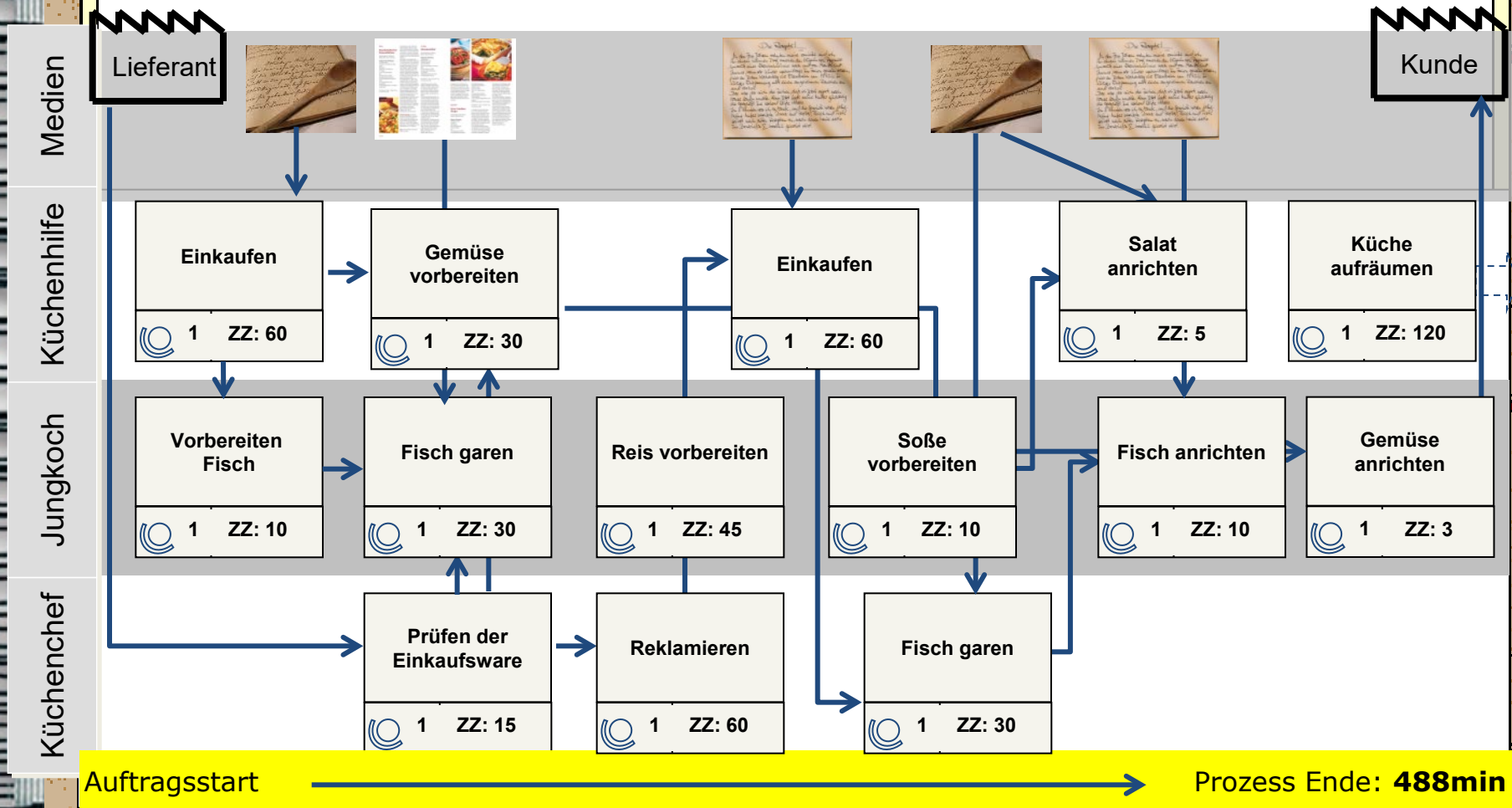


- Medienbrüche
- Schlechte Information-/ Datenqualität
- Hohe IT-Kosten Folgekosten

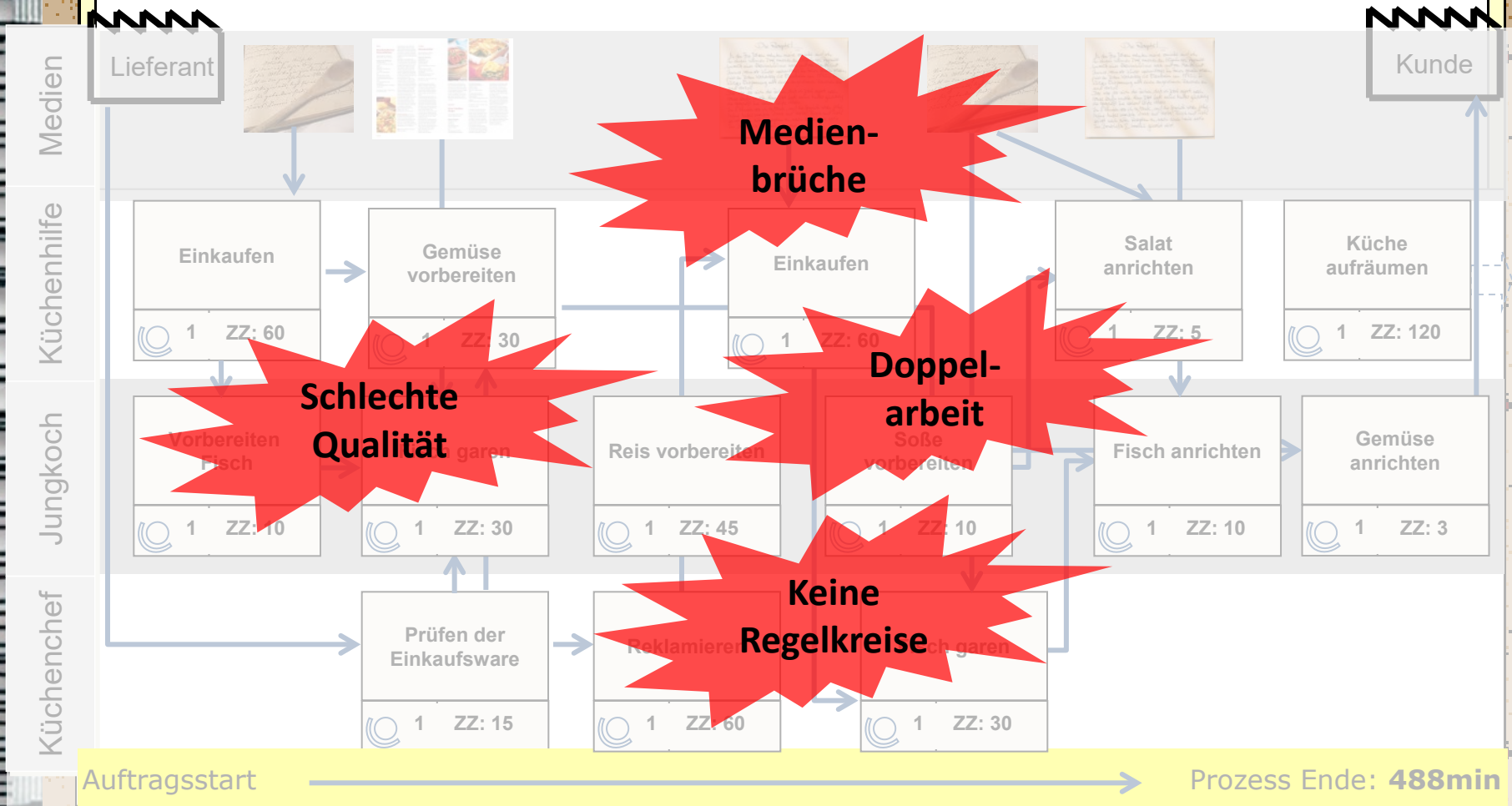


- Jeder arbeitet für sich
- Viele Chefs, keine Verantwortlichkeiten und wenig Führung

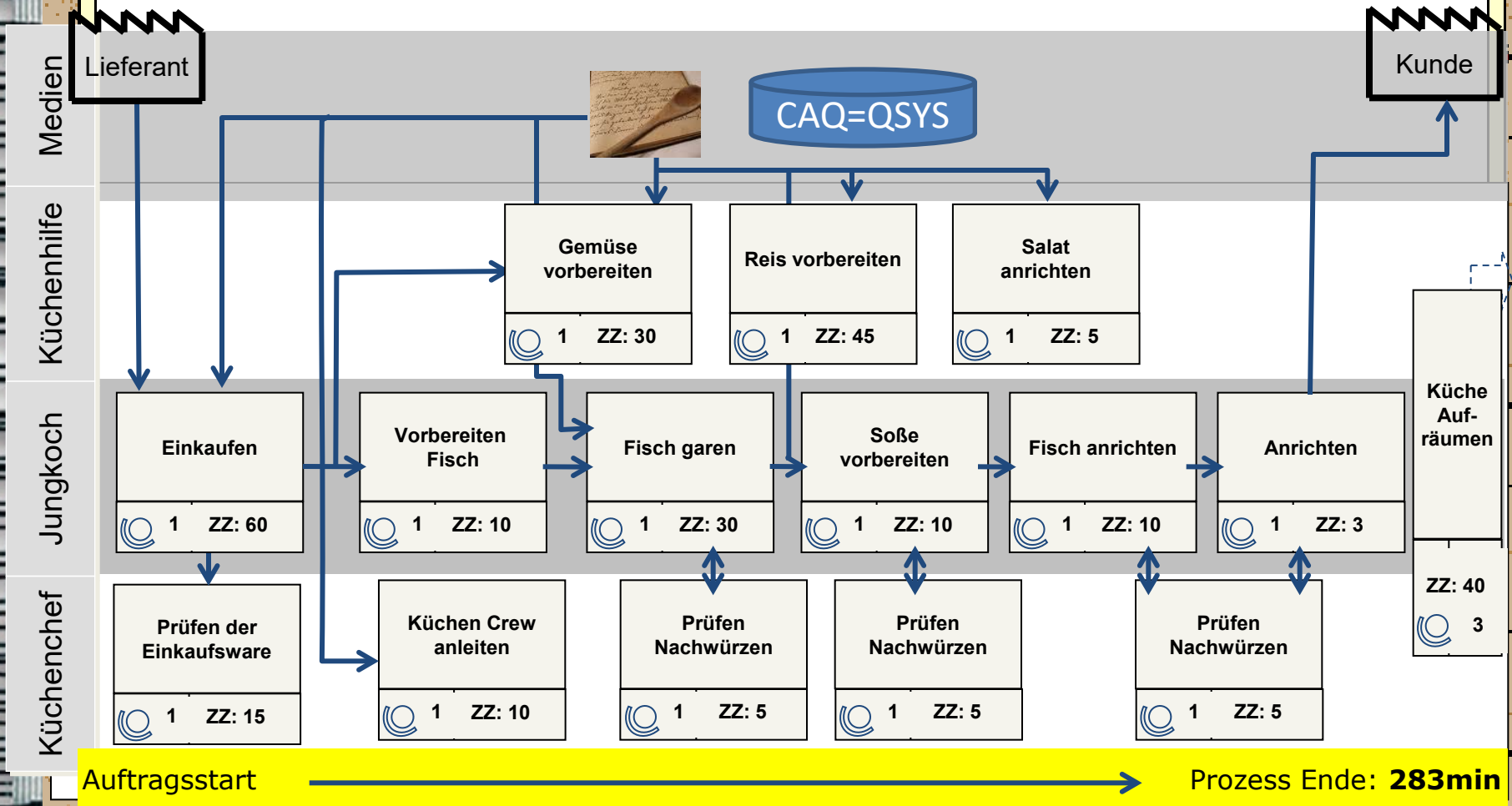
Visualisierungen mit den Beteiligten, zum Beispiel über Wertstrom/ Prozess-Mapping, zeigen den aktuellen Prozess inkl. der Medienwelt



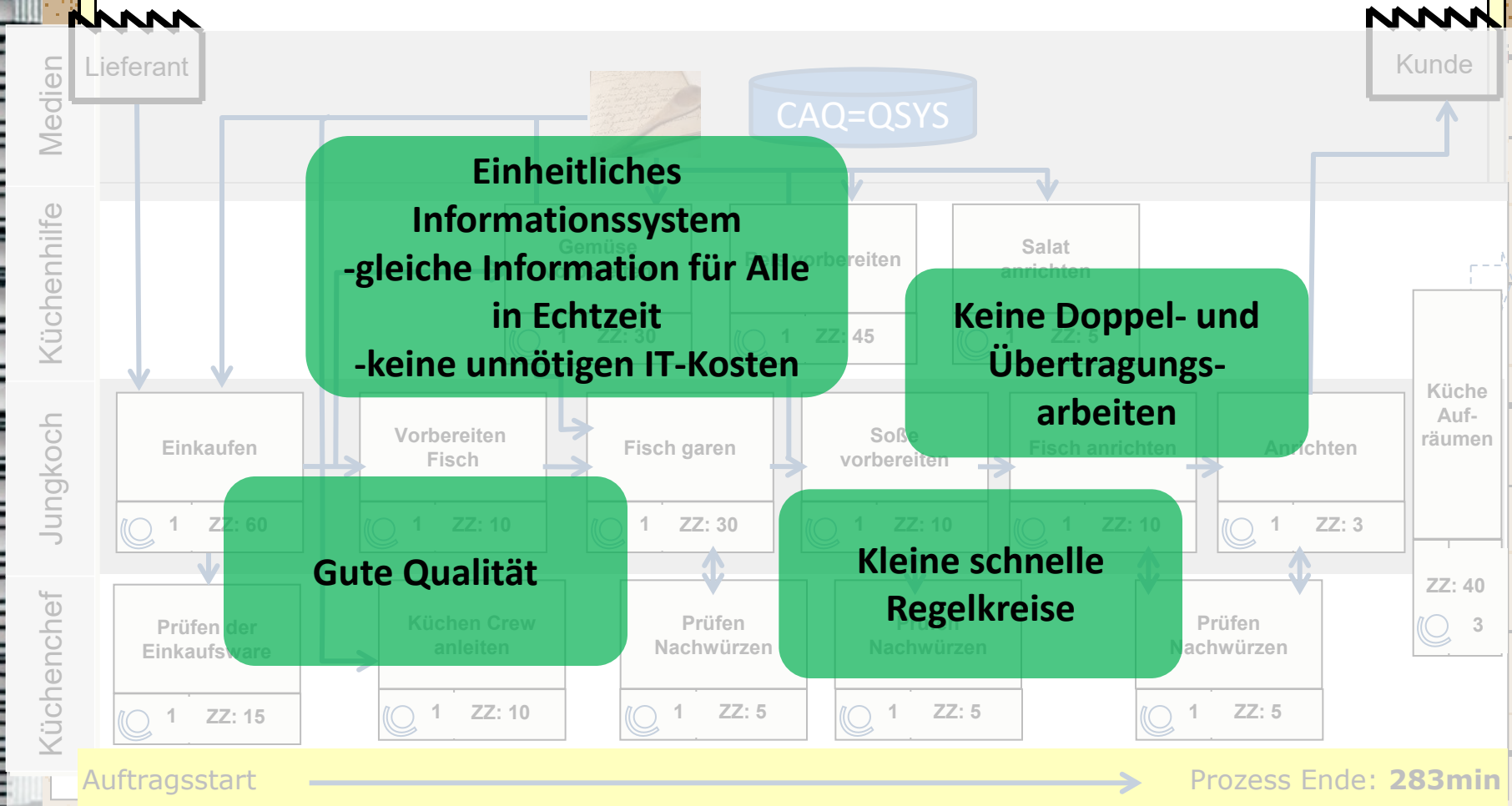
Die Verschwendungen werden für alle im Prozess und in der wichtigen Medien/Prozess-Steuerungswelt sichtbar



In dem Soll-Prozess wird der zukünftige Wertstrom mit den Steuerungsmedien und den optimierten Einzelprozesse festgelegt

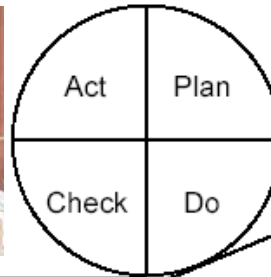


Potentiale ergeben sich in der Prozess-Ebene aber auch in der Medienwelt zur Steuerung der Prozesse und online Bereitstellung von Informationen



Regelkreise unterstützen das schnelle Erkennen von guter/schlechter Qualität durch den Soll/Ist Abgleich

Abgleich der Vorgaben durch Verkostung



Kundenorientierte Strategie:
das Sterne Rezept



Lernende Mitarbeiter und Führungskräfte



Erarbeiten der Standards durch die Küchencrew (Anleitung durch das Rezept und Chefkoch)

Standardise

Continuous Improvement



Kleine schnelle Regelkreise zur Sicherstellung der Qualitätsvorgaben

Für die gemeinsamen Ausrichtung unterstützt der Deming-Kreis in der Auseinandersetzung von immer neuen Problemstellungen



Hoshin Kanri
Abgleich mit der Strategie



Standardarbeitsblatt

Abteilung (ZV)	Material	Selbstkontrolle	Prüfplan	Stapel
Datum: 16.02.08	GV/IV	Werkz. / Prüfmittel	Prüfplan	mm
APR-Nr.	Arbeitsfähigkeit	Werkz. / Prüfmittel	Kritischer Punkt	Zuordnung
1	Deming'se Kompetenzziele	Werkz. / Prüfmittel	Kritischer Punkt	Zuordnung
2	Erklärung Standardarbeit (SA), Auszubildende fertig gel. anfragen	Werkz. / Prüfmittel, Messmittel, Einzelstücke (20) Task-Tag	Prüfplan / Einzelstücke	Prüfplan / Einzelstücke
3	Erklärung/Ergebnisplan und Deutliche	Task	Prüfplan	Prüfplan
4	Erklärung/Ergebnisplan und Deutliche	Prüfplan	Prüfplan	Prüfplan
5	Deming'se Standard	Prüfplan mit Prüfmittel, Messmittel, Einzelstücke (20)	Prüfplan	Prüfplan
6	Werkz. / Prüfmittel, Messmittel, Einzelstücke (20)	Prüfplan	Prüfplan	Prüfplan

Standardarbeitsblatt



Arbeiten und ausprobieren



Standardise

Continuous Improvement



Durchgängige Regelkreise und Informationsbereitstellung

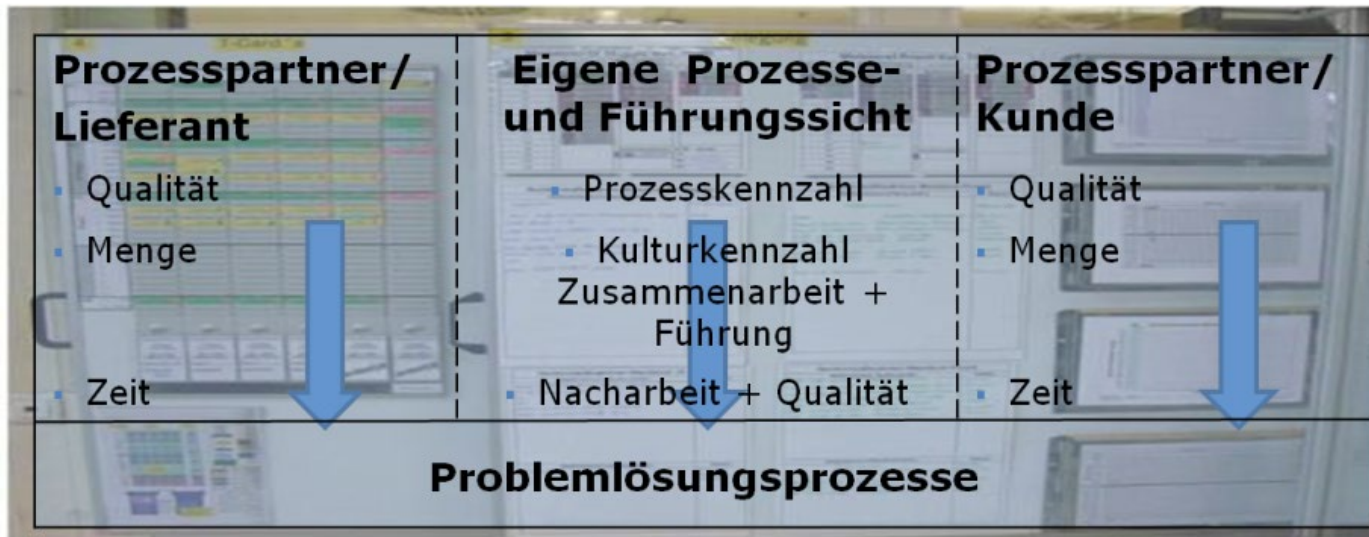


Sensorik, Meßsysteme, Visualisierungen



Online Visualisierung von Soll/Ist-Daten

Das Shopfloormanagement visualisiert sinnvolle Prozesskennzahlen, Indikatoren zur „Zusammenarbeit und Führung“ und den Problemlöseprozess



Gemeinsam, Mitarbeiter und Führungskräfte, müssen jeden Tag aufs neue Verbesserungen suchen und umsetzen



- Regeln, Vorgaben, Standards gelten für alle
- Gemeinsames Werteverständnisses
- Wertschätzung bei guten Ergebnissen, Tadel bei schlechten Ergebnissen
- Führungseigenschaften (Klarheit, Orientierung gebend, Hinterfragend, Entscheidungen treffen, Offenheit und Neugierig, ...)
- „Was“ und „Wie“ Fragen zur Generierung eines gemeinsamen Verständnisses
- Den ganzen Prozess aus Kundensicht im Blick halten
- Innovationen durch das Brechen von Paradigmen (schon immer so gemacht)
- Jeder bringt sein Können ein
- ...

Was hat ein „kross gebratener Zander mit Parmesanrisotto“ mit Lean Management gemeinsam?



- **Alles, denn ob es Lean Management ist oder Spitzenleistung im Kochen. Das Ganze geht nur über Kundenorientierung, Wirtschaftlichkeit, Führung, Standards, Klarheit, Teamleistung, einer gemeinsamen Strategie, mit Innovationen und mit Spaß an der Arbeit**
- **Ergebnis:** köstlichen Liebeserklärungen an den Gaumen von Boris Benecke



Das Lean Management Rezept, Guten Appetit!

Zutaten:

- Kunden
 - Verantwortliche Führungskräfte
 - Fähige Mitarbeiter
 - Produktion/Arbeitsplätze
 - Lieferanten
 - Gemeinsame Ausrichtung aller Prozesse auf die Kunden
-
- Man frage die Kunden, welches Produkt sie für welchen Preis haben möchten, richtet seine Produktion und Arbeitsplätze so aus, dass die eigene Wirtschaftlichkeit gegeben ist und der Kunde zur richtigen Zeit, Kosten, Ort, Menge, ... sein Produkt erhält
 - Der Führungsstab richtet danach seine Aktivitäten langfristig aus
 - Wenn Probleme entstehen, fördert die Führungskraft über Fragekompetenz, Orientierung gebend, Klarheit schaffend und Entscheidung treffend die Fähigkeiten der Mitarbeiter zur Klärung der Ursache und Umsetzung der Lösung
 - Das ganze köchelt man ca. 1,5 Jahre, bis erst mal alles seine Ordnung gefunden hat und danach erhöht man die Temperatur auf eine positive stressige Höhe für die nächsten 2-3 Jahre
 - Nach den ersten 1,5 Jahren und immer wieder zwischendrin schmeckt man den Prozess ab und würzt an der richtigen Stelle nach
 - Immer wieder zwischendrin probieren und das Menü gemeinsam anhand der Leistungen genießen



Vielen Dank Für Ihre Aufmerksamkeit



Daimler AG
Dipl.-Ing. Jochen Kleh
Manager,
Lean Admin
Management Expertentrainer

Kontakte



Wald & Schosshotel Friedrichsruhe
Kärcherstraße
74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe

Telefon: 07941 - 6087 0
Telefax: 07941 - 6087 888
E-Mail: hotel@schosshotel-friedrichsruhe.de

Jochen Kleh
Manager, OMCD
TM/CDI Lean Management indirekt

Mercedes-Benz Werk Wörth
060-HPC 169
76742 Wörth am Rhein
Mobile +49 (0)1 60-86 35
E-Mail: jochen.kleh@daimler.com



IBS AG
Rathausstr. 56
56203 Höhr-Grenzhausen

Tel: 0049 2624 9180-0
Fax: 0049 2624 9180-200
E-Mail: info@ibs-ag.de

Gisela Born-Teuber
Organisationsberatung & Managementtraining
im Lean Umfeld
Kettelerstrasse 26

76669 Bad Schönborn
Telefon: 07253 - 32060
Mobile: 0171 - 8917842
E-Mail: bornteuber@t-online.de