

Fenntarthatóság - A költségcsökkentés lehetőségei az élelmiszeriparban

Költségcsökkentési problémák hatékony megoldásai
(más iparágakban bevált "LEAN manufacturing" technikák alkalmazásával)

A multinacionális vállalatok által alkalmazott különböző technikák élelmiszeriparra történő adaptálása - testre szabott alkalmazások a versenyképesség növeléséhez

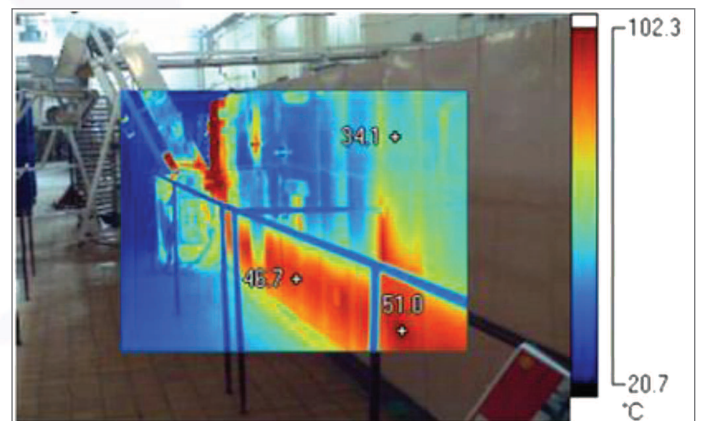
Költségmegtakarítás lehetőségeinek azonosítása:

Egyszerű megközelítésen alapuló strukturált módszer a nem értékteremtő folyamatok, illetve a költséget növelő egyéb tényezők azonosításához.

Veszteségek, amelyek

kiküszöbölhetők:

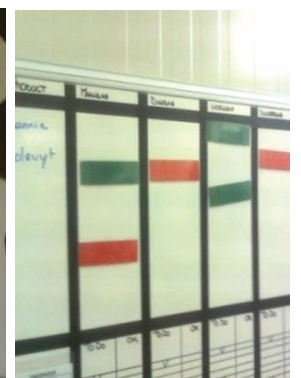
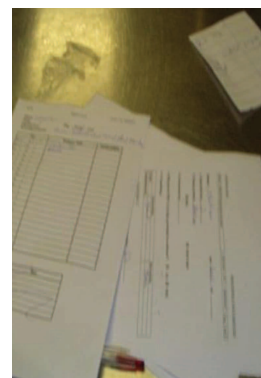
- idő (pl.: várakozási idők)
- anyag (pl.: gyártási veszteség)
- energia (pl.: felesleges feldolgozásra fordított energia)
- munkaerő (pl.: felesleges munkavégzés)
- logisztikai költségek (pl.: felesleges szállítási költségek -idő, energia)
- készletek (szükségtelen készletek)
- hulladék (pl.: termékhibák)



A problémák megoldására alkalmazható módszerek a Lean Management alapvein:

100-nál is több módszer - Élelmiszeripari alkalmazási korlátokkal

- 5S rendszer - A rendezett, tiszta és logikus elrendezésű munkakörnyezet megvalósítása
- 7 veszteség elve



- Kaizen - módszergyűjtemény - a folyamatos "jobbítás" elve (folyamatos, fokozatos fejlesztés - alapja a standardizálás)
- Six Sigma
- Teljeskörű hatékony karbantartás - TPM (Total Productive Maintenance) -Gépek, berendezések karbantartásával kapcsolatos veszteségek csökkentésére irányuló rendszer. Elemei a gépkihasználat növelése (OEE), gépatállási idők csökkentése (SMED).
- JIT (éppen időre történő előállítás),
- JIDOKA (hiba mentes működés megteremtése)
- PULL - húzó rendszer megcélzása (csak azt szabad előállítani, amit a vevő igényel)
- stb.

Élelmiszeripari tapasztalatok több iparágban:

- Húsipar
- Sütőipar
- Hűtő-, konzervipar
- Édesipar
- Malomipar
- Stb.

Nemzetközi tapasztalatok:

- Cornet IMSFood projekt - költségcsökkentés az élelmiszeriparban
- Futó EU pályázatok: Energia csökkentés, víztakarékosság



Amit kínálunk - szolgáltatások:

- Üzemek átvilágítása, költségcsökkentési auditok
- Segítségnyújtás a veszteségek azonosításában
- Részvétel, segítségnyújtás mérési, adatgyűjtési célfeladatok végrehajtásában
- Képzések (különböző technikák élelmiszeripari alkalmazásának bemutatása)
- Más iparágak (pl.: autóipar, IT) által hatékonyan alkalmazott módszerek adaptálása, figyelembe véve:
 - az élelmiszeripar specialitásait
 - iparági eltéréseket
 - kis-, és középvállalkozások egyedi gyártási folyamatait
 - a kevésbé automatizált, manuális, vagy szakaszos gyártás sajátosságait
 - a felhasznált nagyobb emberi erőforrásokat
- Több évtizedes szakmai tapasztalat a veszteségek meghatározásához a különböző élelmiszeripari ágazatokban
- Innovációs pályázati és egyéb lehetőségek

Egy megoldás a válság hatásainak enyhítésére

További információ:

Berczeli Attila Tel: +36 1 433 1476 e-mail: a.berczeli@campdenkht.com

Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft, 1096 Budapest, Haller u.2, Hungary
Tel: +36 1 433 1470 Fax: +36 1 433 1480 www.campden.hu

Campden BRI, Station Road, Chipping Campden, Gloucestershire, GL55 6LD, UK
Tel: +44(0)1386 842000 info@campdenbri.co.uk www.campdenbri.co.uk