

Lean Management

Wertströme analysieren | Ordnung schaffen | Verschwendung reduzieren

Nach diesem Online-Seminar PLUS werden Sie:

- **Lean Management schlank in Ihr Unternehmen einführen:** Egal, ob Sie Mittelstand oder Big Player sind.
- **Ihren Wertstrom analysieren:** Schwachstellen identifizieren und beseitigen.
- **Verschwendung gezielt minimieren:** Bürokratie abbauen und Prozesse neu organisieren.
- **Ordnung durch 5S-Methodik verbessern:** In der Produktion, wie im QM.
- **Engpässe eliminieren:** Bremsen identifizieren und Wertschöpfung erhöhen.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Management Food“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/ einen Kollegen übertragen!

Ihre Referierende:

Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte, ...). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Christian Fichtinger gelernter Lebensmitteltechnologe; verantwortete bis 2009 die Qualitätssicherung in einem fleischverarbeitenden Betrieb. Seitdem ist er in der Süß- und Genusswarenindustrie tätig und war bei der Josef Manner & Comp. AG über viele Jahre hinweg als HACCP-Teamleiter für die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit, das Hygienemonitoring und die Einhaltung der IFS-Standards verantwortlich. Seit 2016 liegt sein Fokus auf Lean Management. Nach erfolgreichem Abschluss seines berufsbegleitenden Studiums treibt er die unternehmensweite Implementierung von Lean-Methoden voran. Dabei leitet und unterstützt er Verbesserungsprojekte, führt Mitarbeiterschulungen und Coachings durch und verantwortet die Auditierung sowie die Einhaltung von Standards.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg
Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091
E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

8. Mai 2025
9.00 bis ca. 17.15 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.
Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss
24. April 2025

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7761**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 24.04.2025 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wunschschwerpunkte der Teilnehmer

09.10 LEAN-Einstieg

- Wie kann LEAN in der Lebensmittelbranche helfen?
- Basis und Begriffe
- LEAN-Prinzipien und -Methodenüberblick
- Vorteile von LEAN
- Wo können LEAN-Ansätze und -Methoden angewendet werden?
- Gruppenarbeit zum Kennenlernen von LEAN

11.00 Pause

11.15 Ordnung mit LEAN ausbauen

- 5S in Lebensmittelbereich: Was geht und was nicht?
- Wie lässt sich 5S mit Augenmaß einführen und aufrecht erhalten
- In der Produktion für 5S visualisieren
- 5S für QM-Dokumente
- Wie lassen sich Boards lebendig gestalten
- Gruppenarbeit: Erfolge und Misserfolge bei der Lean-Einführung
- Good Practice, Hilfestellungen, Ausblick

12.30 Mittagspause

13.15 Verschwendungen mit LEAN reduzieren

- Einstieg in MUDA, MURA, MURI, 5-Prinzipien, PDCA, Wertstrom
- Typische Verschwendungsarten
- Typische Verschwendung im QM-Bereich
- Verluste in der Customer Journey reduzieren
- Unverständliche Dokumente minimieren
- LEAN visualisieren
- Einfachheit fördern
- Prozessschritte einstufen und First Pass Yield ermitteln
- Prozesswirkungsgrade ermitteln
- Fehlerkultur stärken
- Gruppenarbeit: Verschwendungen ermitteln und bewerten
- Good Practice, Hilfestellungen, Ausblick

15.00 Pause

15.15 Schneller mit LEAN

- Einstieg in BZ, Pareto/Priorisierung, Ishikawa, Kanban, Visualisierung am Shopfloor, Effizienzsteigerung, TPM(AI), SMED, Poka-Yoke, WSD, magisches Dreieck, Eisenhower, KANBAN
- Bremsen identifizieren und bewerten
- Engpässe identifizieren (TOC)
- Übung: Prozess beschleunigen
- Good Practice, Hilfestellungen, Ausblick

16.00 LEAN im Audit und in Betriebsbegehungen

- Welche Fragen können zur Prozessverbesserung im Audit gestellt werden?
- Sachverhalte im Audit analysieren
- Prozesse analysieren und bewerten

16.45 Abschlussdiskussion und Fragerunde

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

Lean-Methoden kennen und anwenden

Die Effizienz Ihrer Produktion nachhaltig und kontinuierlich steigern – dafür fehlt meist die richtige Methodik und Umsetzungsstrategie im Unternehmen.

Die Werkzeuge des Lean Managements schaffen Abhilfe. Wie Sie diese Methoden anwenden erfahren Sie in diesem für die Food-Industrie maßgeschneiderten Seminar.

Dieses Seminar ist ideal für:

Leitung Qualitätsmanagement; Mitarbeiter Qualitätsmanagement



Anmelden und Lean-Methoden umsetzen!

www.behrs.de/7761