



Akademie Fresenius-Seminarreihe

Operative Exzellenz in der Food-Produktion

Effizienz steigern – Produktivität sichern –
Wettbewerbsvorsprünge schaffen

Einzel und als Kombi buchbar!

3 interaktive Online-Nachmittage für Produktions-, Betriebs- und Lean-Verantwortliche

Viele Produktionsunternehmen stehen unter enormem Druck: steigende Kosten, Fachkräftemangel, volatile Lieferketten und hohe Anforderungen an Qualität und Produktivität. Gleichzeitig müssen Prozesse effizienter, Anlagenverfügbarkeiten erhöht und Automatisierungspotenziale schneller realisiert werden.

In den Akademie Fresenius Deep Dives lernen Sie die entscheidenden Hebel moderner Lean Production kennen – von Shopfloor Management über Total Productive Maintenance (TPM) bis hin zu Low-Cost-Automatisierung für Produktion und Verpackung. Freuen Sie sich auf konkrete Methoden, Praxisbeispiele und direkt umsetzbare Lösungen für Ihren Produktionsalltag in der Lebensmittelindustrie.

Deep Dive: Shopfloor Management

8. Dezember 2026 | 13:00 – 17:00 Uhr | Online

Deep Dive: Total Productive Maintenance (TPM)

9. Dezember 2026 | 13:00 – 17:00 Uhr | Online

Deep Dive: Low Cost Automation (LCA)

10. Dezember 2026 | 13:00 – 17:00 Uhr | Online



www.akademie-fresenius.de/4122

→ Jetzt buchen

Warum sollten Sie teilnehmen?

- **Drei zentrale Hebel für mehr Produktivität:** Lean-Methoden gezielt nutzen und operative Exzellenz nachhaltig steigern.
- **Praxisfokus statt Theorie:** Konkrete Werkzeuge, Best Practices und Anwendungsfälle speziell für die Lebensmittelindustrie.
- **Interaktiv und anwendungsorientiert:** Praxisübungen in allen drei Modulen.
- **Direkter ROI:** Die erlernten Methoden lassen sich unmittelbar in der eigenen Produktion anwenden und schaffen schnell messbare Verbesserungen.
- **Kompaktes Format:** Nur drei Nachmittage, dadurch gut mit dem Arbeitsalltag vereinbar

Sie können jeden Deep Dive einzeln buchen oder das dreiteilige Gesamtpaket zum Vorzugspreis von € 1.395,- zzgl. MwSt.!

Deep Dive: Shopfloor Management

8. Dezember 2026 | Online Nr. 4123

KPIs sichtbar machen, Maßnahmen wirksam steuern

Kommt Ihnen das bekannt vor? Der Produktionsalltag wird von kurzfristigen Problemen, ungeplanten Störungen und ständigem „Firefighting“ bestimmt. Verbesserungsinitiativen erzielen zwar kurzfristige Erfolge, im Tagesgeschäft schleichen sich jedoch oft alte Verhaltensmuster wieder ein. Die Folge: Kennzahlen verschlechtern sich, Standards werden nicht konsequent eingehalten und die erzielten Verbesserungen verlieren an Wirkung.

Nachhaltige operative Exzellenz entsteht durch konsequente Führung, Transparenz und tägliche Steuerung direkt am Ort der Wertschöpfung – und Shopfloor Management schafft hierfür die Grundlage!

In diesem Deep Dive erfahren Sie, welche Methoden und Werkzeuge des Shopfloor Managements sich insbesondere für die Lebensmittelproduktion bewährt haben und wie Sie diese erfolgreich in Ihrem Unternehmen einsetzen.

Nach dem Seminar...

- ✓ kennen Sie Aufbau, Struktur und Erfolgsfaktoren eines wirksamen Shopfloor Managements.
- ✓ wissen Sie, welche Kennzahlen für die operative Steuerung relevant sind und wie Sie diese zielgerichtet visualisieren.
- ✓ haben Sie erste praktische Erfahrungen in der Durchführung und Moderation von Shopfloor Meetings gesammelt.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Für Fach- und Führungskräfte aus Produktion, Instandhaltung und Technik der Lebensmittelindustrie, insbesondere für Produktions- und Betriebsleiter:innen, Techniker:innen sowie Schicht-, Team- und Linienleiter:innen.

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

€ 545,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 13:00 – 17:00 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**

Bearbeitung der **praktischen Übung** sowie Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse

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



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

Deep Dive: Total Productive Maintenance (TPM)

9. Dezember 2026 | Online Nr. 4124

Effizienz steigern, Ausfälle reduzieren, Lebensmittelsicherheit wahren

In der Lebensmittelindustrie sind Produktionssicherheit, Hygiene und Anlagenverfügbarkeit entscheidende Erfolgsfaktoren. Total Productive Maintenance (TPM) bietet einen strukturierten Ansatz, um Anlagen effizienter zu betreiben, Verluste systematisch zu reduzieren und die Gesamtanlageneffektivität (OEE) nachhaltig zu verbessern. Dabei werden Mitarbeitende aus Produktion, Technik und Instandhaltung aktiv eingebunden und befähigt, Verantwortung für den Zustand und die Leistungsfähigkeit ihrer Anlagen zu übernehmen.

Speziell für die Lebensmittelindustrie werden zudem besondere Anforderungen wie Hygienevorgaben, HACCP-Konzepte, Reinigungsprozesse sowie Qualitäts- und Auditstandards berücksichtigt. So lassen sich nicht nur Stillstände und Ausschuss reduzieren, sondern auch Prozessstabilität und Produktsicherheit nachhaltig verbessern.

Nach diesem Seminar...

- ✓ verstehen Sie die Grundlagen und Erfolgsfaktoren von TPM in der Lebensmittelproduktion.
- ✓ erkennen Sie die Zusammenhänge zwischen Anlagenverfügbarkeit, Produktqualität und Lebensmittelsicherheit und lernen, Kennzahlen wie die OEE gezielt zur Verbesserung einzusetzen.
- ✓ kennen Sie praxiserprobte Ansätze der erfolgreichen Umsetzung autonomer Instandhaltung unter Berücksichtigung von Hygiene- und Reinigungsanforderungen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Für Fach- und Führungskräfte aus Produktion, Instandhaltung, Qualität und Operational Excellence in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, insbesondere für Produktions-, Betriebs- und Werkleiter:innen, Instandhaltungsverantwortliche sowie Lean-, CI- und Qualitätsmanager:innen.

Mit der Expertise von:

Helge Hanslik ist Geschäftsführer der Lean Partners, der größten und ältesten KATA-Unternehmensberatung in Deutschland. Er ist Fachmann für das Toyota-Produktsystem. Seine Fähigkeiten liegen in der pragmatischen Umsetzung von „Lean-, KVP-“ Werkzeugen in der Praxis sowie der Einführung von Verbesserungs- und Coaching-Kata. Die Begeisterung von Mitarbeitern und Führungskräften für Veränderungsprozesse sind sein Spezialgebiet.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 13:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

TPM-Entwicklungsstufen für die Lebensmittelindustrie

TPM-Grundlagen: Die 6 großen Verluste, OEE/GAE und Verbindung zur schlanken Produktion

- Autonome Instandhaltung unter Hygieneanforderungen
- Reinigung, Inspektion und Wartung kombinieren
- Vermeidung von Kontaminations- und Qualitätsrisiken

Modul: OEE in der Lebensmittelproduktion

- Verfügbarkeitsverluste durch Reinigungs- und Umrüstzeiten
- Qualitätsverluste durch Ausschuss, Nacharbeit und Produktwechsel
- Praxisbeispiele aus Lebensmittel- und Getränkeproduktionen

Einführung in die Praxiswerkzeuge, & praktische Übung

- OEE-Board
- Verlustanalyse
- One Point Lessons
- 5-Why-Analyse, Ursachenanalyse bei Qualitäts- und Anlagenproblemen
- TPM-Audits im Produktionsumfeld

Bearbeitung der **praktischen Übung** sowie Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier



Deep Dive: Low Cost Automation (LCA)

10. Dezember 2026 | Online Nr. 4125

Mehr Produktivität mit kleinen Investitionen

Nicht jede Automatisierung erfordert hohe Investitionen. Genau hier setzt Low Cost Automation (LCA) an. Nach dem 3S-Prinzip „Simple, Small, Smart“ werden manuelle Tätigkeiten durch einfache, robuste und wirtschaftliche Lösungen unterstützt oder automatisiert. Inspiriert von der japanischen Karakuri-Philosophie entstehen dabei praxisnahe Anwendungen, die ohne hohe Investitionen in komplexe Sonderanlagen auskommen. Gerade in der Lebensmittelindustrie bietet LCA erhebliches Potenzial: Prozesse werden stabiler, Hygienisierungen reduziert und die Produktqualität abgesichert.

Nach diesem Seminar...

- ✓ verstehen Sie die wichtigsten LCA-Prinzipien und können den Nutzen hinsichtlich Produktivität, Qualität und Lebensmittelsicherheit bewerten.
- ✓ können Sie einfache LCA-Lösungen entwickeln, bewerten und auf typische Anwendungen in Produktion, Verpackung und Intralogistik übertragen.
- ✓ identifizieren Sie Möglichkeiten zur Reduzierung von Verschwendung, manuellen Eingriffen und Fehlerquellen entlang der Wertschöpfungskette und haben erste praktische Erfahrungen bei der Konzeption und Umsetzung kostengünstiger Automatisierungslösungen gesammelt

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Für Fach- und Führungskräfte aus Produktion, Verpackung, Instandhaltung, Technik und Operational Excellence der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, insbesondere für Produktions- und Betriebsleiter:innen, Techniker:innen, Instandhalter:innen, Prozessingenieur:innen sowie Schicht-, Team- und Linienleiter:innen.

Mit der Expertise von:

Helge Hanslik ist Geschäftsführer der Lean Partners, der größten und ältesten KATA-Unternehmensberatung in Deutschland. Er ist Fachmann für das Toyota-Produktionssystem. Seine Fähigkeiten liegen in der pragmatischen Umsetzung von „Lean-, KVP-“ Werkzeugen in der Praxis sowie der Einführung von Verbesserungs- und Coaching-Kata. Die Begeisterung von Mitarbeitern und Führungskräften für Veränderungsprozesse sind sein Spezialgebiet.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 13:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

LCA-Grundlagen: Philosophie, Ursprung und Wirtschaftlichkeitsbetrachtung

LCA in der Montage: Prinzipien und Praxisbeispiele

- Identifikation geeigneter Automatisierungspotenziale
- 9-Schritte-Schema: Was automatisieren, was manuell lassen?
- Die 8 LCA-Prinzipien in der Montage (Best-point, Spezialwerkzeug, Auswahl, Chaku...)
- Die 5 LCA-Prinzipien in der maschinellen Bearbeitung

Einführung in die **praktische Übung**

Bearbeitung der **praktischen Übung** sowie Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

