

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

