

Leitfaden Prozessanalyse Fleischerhandwerk

Ziel der Prozessanalyse:

Hauptaugenmerk auf den **Material- und Informationsfluss**, um die **Ursachen und Messpunkte** herauszufinden.

Vorgehen:

- **Vorher:**
 - Aus Grundriss des Betriebes (falls vorhanden)
 - Informations- und Materialflüsse darstellen
 - mitnehmen zur Bestandsaufnahme/Prozessanalyse
 - Schematische Darstellung als Prozessfließbild (Ablaufprozess) mittels Software (z.B. draw.io)

- Genaue **Dokumentation:**
 - Ins Gespräch kommen mit Menschen vor Ort (Warum so welche Mengen?, Wird alles verwendet?, ...)
 - Kalkulationsvorgänge
 - Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten
 - Bildungswege des Personals vor Ort
 - Ausgangsmenge, Ausgabemenge und Rücklauf → Weggeworfenes
 - Hauptsächlich „nur“ Lebensmittelabfälle erfassen, keine Stoffströme (z.B. Wasser, Energie, etc.)

- **Offene Fragen am Tagesende** notieren/klären

- Den Begriff „**Lebensmittelabfall**“ **meiden**
 - Prozesse anschauen, Arbeitsweise anschauen wollen
 - Was passiert mit Rohstoffen?
 - Als was wird der LMA in dem Moment tatsächlich betrachtet? Definition? Futtermittel, Biomasse, Rework, ...?

- Bei jeder Prozessstufe **systematisch** erfassen:
 - Material- und Informationsfluss (getrennt voneinander)
 - Woher kommen die Informationen/Materialien?
 - Wie werden diese weiterverarbeitet?
 - Was geschieht dann mit den Informationen/Materialien?
 - (Sich vorstellen, man müsse den Prozessschritt selber machen.)

Leitfragen zur Bestandsaufnahme entlang der Prozessstufen:

Anlieferung und Vorbereitung

1. Anlieferung
 - Was gehört zur Wareneingangskontrolle? Dokumentation?
 - Ist Wiegen der Ware möglich? (z.B. um Lagerverluste erfassen zu können)
 - Retouren erfassen (sofern vorhanden)
2. Lager:
 - Dokumentation der Lagerverluste (Liste)
 - Welche Formen? (Unterteilung des Lagers)
 - Welche Organisation? (FIFO-Prinzip?, Wie umgesetzt?)
 - Lagerdauer von Produkten im Zwischenlager (→Zwischenlager überhaupt vorhanden?)
 - Verbesserungsmöglichkeiten?
3. Zerlegung
 - Arbeitsorganisation/- ablauf
 - In welche Teile?
 - Wovon hängt das ab?
 - Wieviel?
 - Was bleibt hier ggf. über? Und was passiert damit?

Produktion

4. Vorbereitung/Abwiegen:
 - Arbeitsorganisation/-ablauf
 - Mengenplanung, wie?
 - Transport von Lager zur Waage, wie?
5. Zerkleinern:
 - Vorher: Überführung in Maschine (Kutter, Wolf,...), wie? Reste?
 - Einarbeiten von Rework? Was wird bei welchen Produkten genutzt?
 - Hinterher: Reste in der Maschine?
6. Zugabe weiterer Zutaten/Zusatzstoffe
 - Arbeitsorganisation/-ablauf
 - Mengenplanung, wie?
 - Wo gelagert?
 - Wer holt sie? Wer wiegt sie ab?
 - Was geschieht mit Resten (bspw. Streuwürzungen?)
7. Füllen
 - Arbeitsorganisation/-ablauf
 - Transport von der Maschine zum Füller?
 - Reste im Füller? Was passiert damit?

8. Reifen/ Brühen

- Wie gesteuert?
- Von wem überwacht?
- Was passiert bei Fehlern (geplatzte Därme, falsches Räuchern, ungewollte Schimmelbildung, ...?)

9. Auskühlen, Lagerung nach der Produktion?

- Wo? Und mögliche Mängel?

10. Verpackung:

- Arbeitsorganisation-/ablauf

11. Spüle und Reinigung:

- Wie läuft das Spülen ab? (Reinigungsplan? Zyklen?)
- Was passiert mit anfallenden Resten (gibt es welche?) auf Tischen?

12. Entsorgung von Resten:

- Was wird entsorgt?
- Warum? Wer entscheidet darüber?
- Wie?

13. Transport zum Laden:

- Wie erfolgt die Lieferung?
- Wann und warum erfolgt die Lieferung?

14. Im Laden (PoS):

- Wie laufen Bestellungen ab? (Wann wird bestellt? Welche Grundlage gibt es, um die Bestellmengen zu kalkulieren? Kontrolle der Angaben? Nachbestellungen?)
- Wie sieht die Sortimentsgestaltung aus? (z.B. Anteil Snacks (heiße Theke), Grillprodukte, Aufschnitt, ...)
- Ist eine Lagerung vor Ort möglich? Wenn ja, wie?
- Wird ein Teil der Produktion im Laden erledigt? Wenn ja was und wie? (z.B. Würzen, Zuschnitt von Stücken, Herstellung von Salaten, ...)
- Gibt es eine Mülltrennung? Wenn ja, wie?
- Wie selbstständig handeln die VerkäuferInnen? (z.B. autarke Bestellung, Kernsortiment oder vorgegebenes Sortiment; nachholen und nachfüllen von Produkten; Verkauf nach eigene Präferenz; ...)
- Wie verhalten sich die VerkäuferInnen in kritischen Situationen? (z.B. Warten auf Nachlieferung aus der Produktion, Alternativbewerbung, bei Leerung der Theken gegen Abend, ...)

15. Produktionsleitung:

- Arbeitsorganisation
- Mengenplanung
(Zentral, Gesamt oder Filialweise? Wie wird es erfasst? Wettereinbezug?)
- Arbeitsabläufe:
Wer bekommt welche Informationen? Wann, wie, wo, was? Umfang?
- Sind bereits Erfahrungen mit Messungen zu LMA vorhanden?
- (sofern vorhanden) Retourenmanagement:
 - Was geschieht mit den anfallenden Retouren? (z.T. schon Informationen vorhanden)
 - Erfassung der Retouren:
manuell (Handbuch, Formulare, Vordrucke)?;
digital (mit PC; mit Scan oder per Eingabe; unterschiedliche Systeme, ein einheitliches System)?
 - Auswertung der Retouren:
kontinuierlich oder diskontinuierlich?
 - Dokumentation:
Ergebnisse werden dokumentiert, analysiert oder fließen auch mit in Prozesse ein?
- Hygienemanagement oder QM: Ist ein Hygiene- oder QM vorhanden?
(z.B. HACCP, IFS, ISO etc.)

Anschließende Messungen

- Wann wird erfasst?
 - Durchschnittliche Woche
 - Jeder Produktions- und Verkaufstag repräsentiert?
 - Urlaubszeiten der MA beachten
 - Ferienzeiten beachten
- Was wird erfasst?
 - Festlegung auf maximal Anzahl Messpunkte
 - Z.B.: Lagerverluste, Reste/Nebenprodukte der Zerlegung, Reste aus dem Verkauf, Rework im gesamten Betrieb, ...
 - Ursachen?
- Wie wird erfasst?
 - In Listen
 - Durch Wiegen
 - Gewicht (Gramm/Kilogramm) und monetär (€)