



DANMARKS MEJERITEKNISKE
SELSKAB

VESTERBROGADE 2 B – 1620 KØBENHAVN V.

TLF.: 33 36 40 00 – FAX: 33 36 40 01

BANK: NORDEA: 2191 - 5494 626 774

E-MAIL: DMS@MEJERIERNE.DK

WWW: MEJERITEKNISKESELSKAB.DK

14. december 2007
914 - jmr/mp

Til medlemmerne.

Optimering af mejeriernes pakkeprocesser

er et emne, som Danmarks Mejeritekniske Selskab vil belyse ved et foredragsmøde, der afholdes på Hotel Sabro Kro, Sabro

torsdag den 24. januar 2008 kl. 10.00.

Når Danmarks Mejeritekniske Selskab har sat fokus på mejeriernes pakkeprocesser og deres optimering, skyldes det ikke mindst, at pakkeprocesserne er blevet nogle af de mest omkostningskrævende dele af virksomheden, og en proces, som besidder stor kompleksitet der kræver, at der løbende sættes fokus på de kvalitets- og stabilitetsforbedrende processer.

Mødets første indlæg vil omhandle målstyret ledelse, og hvordan dette kan anvendes i optimeringsarbejdet med pakkeprocesserne. I indlægget vil blive omtalt, hvorledes man inden for Arla Foods har arbejdet med optimering af pakkeriafsnittene på virksomhederne, og at man i den forbindelse har udviklet et koncept, der sætter fokus på målstyring i pakkeriet.

Operatøren er således med til at sætte mål for de enkelte pakkeoperationer, og får umiddelbart efter afsluttet arbejde en tilbagemelding på, hvordan dagen er gået via enkle og let forståelige nøgletal. De fælles målsætninger mellem ledelse og operatører skaber således effektivitet og motivation, og bliver dermed omdrejningspunktet i det løbende optimeringsarbejde.

I fortsættelse af ovennævnte indlæg vil blive omtalt, hvorledes målstyret ledelse anvendes i praksis i Arla Foods, og hvilke resultater der er opnået i optimeringsarbejdet med mejeriernes pakkeprocesser.

Herefter er der et indlæg, der vil omhandle mulighederne for at sikre stabile pakkeriprocesser. Der vil således blive omtalt, hvorledes produktvariansen kan reduceres og hvordan man sikrer et forbedret udbytte ved hjælp af in-line kvalitetssystemer.

Et af de vigtigste krav for at opnå en effektiv efterspørgselsdrevet supply chain er at erstatte kvalitetstest efter produktion med in-line kvalitets- og effektivitetsmåling. Dette kan opnås ved at indføre kontinuerlig overvågning af bl.a. pakkesystemer og via dette opfange produktionsmæssige tendenser, tidligt nok til at agere præventivt, inden alvorlige problemer opstår.

På mødet vil denne in-line kvalitetsløsning nærmere blive gennemgået, og herunder samspillet med traditionel kvalitetsanalyse, således at der skabes en aktiv kvalitets- og stabilitetsforbedrende proces.

Efter frokost er der et indlæg af Sealed Air Cryovac, som igennem en årrække har arbejdet med optimering af pakkeprocesserne, og som nærmere vil redegøre for deres erfaringer inden for dette område. I indlægget vil der blive sat fokus på maskinoptimering og kostoptimering inden for pakkekoncepter og processer.

Endelig vil blive omtalt en række nye pakkekoncepter, der møder morgendagens krav inden for oste- og detailmarkedet.

I sidste indlæg vil der blive givet en række eksempler på, hvorledes pakkeprocessen kan optimeres med udgangspunkt i erfaringerne inden for en række forskellige virksomheder. I indlægget vil der blive redegjort for, hvilke krav der er til en pakkeproces, hvordan Lean principperne kan anvendes i processen og fremme effektiviteten og skabe pålidelige og sikre processer.

For personlige medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab er prisen for deltagelse i mødet kr. 1.495,00 og ikke-medlemmer kr. 1.995,00.

- ./. Tilmelding kan ske via selskabets hjemmeside www.mejeritekniskselskab.dk eller ved indsendelse af vedlagte tilmeldingsblanket.

Tilmelding bedes foretaget snarest muligt og senest så sekretariatet har tilmeldingen i **hænde den 17. januar 2008**. Betaling skal først ske ved anfordring, der samtidig er bekræftelse på deltagelse.

- ./. Program for mødet vedlægges.

P R O G R A M

“Optimering af mejeriernes pakkeprocesser”

torsdag den 24. januar 2008

på Hotel Sabro Kro, Sabro

- Kl. 09.45 Registrering og kaffe
- Kl. 10.00 Velkomst og præsentation af dagens program
v/direktør Peter Vammen, Danmarks Mejeritekniske Selskab
- Kl. 10.10 Målstyret ledelse i optimeringsarbejdet
v/direktør Bo Andersen og Project Director Ole Winther, Minova Consulting A/S
- Kl. 11.00 Case: Målstyret ledelse og optimering
v/fabriktdirektør Niels Kjærsgaard, Arla Foods Ingredients AKFA
- Kl. 11.30 Hvordan sikres stabile pakkeprocesser
v/Area Sales Manager Claus Sass Hvass, Wonderware Scandinavia
- Kl. 12.15 Frokost
- Kl. 13.15 Optimering af pakkeprocesserne til ost
v/salgsdirektør Jan Wieth, Sealed Air Cryovac Food Packaging North Europe
- Kl. 14.00 Kaffe
- Kl. 14.20 Hvordan optimeres pakkeprocessen? Erfaringer fra forskellige virksomheder
v/Egon Kjær Jensen, partner i Implement A/S
- Kl. 15.00 Afslutning