



LEANPROGRAMMET I MATLUST FÖR SMÅ OCH MEDELSTORA FÖRETAG I LIVSMEDELSBRANSCHEN

Beskrivning

Möjliggör utveckling och lärande i din organisation

– vi inspirerar dig att ta till vara alla slags resurser bättre och skapa effektivare processer

MatLusts leanprogram har som mål att stödja en sund och hållbar tillväxt som är bra för alla företagets intressenter; ägare, medarbetare, kunder och samhälle. Det handlar om att med lean som strategi engagera alla organisationens medarbetare i företagets utveckling och därmed stärka konkurrenskraften. Eftersom lean till stor del handlar om att hushålla med företagets resurser och undvika slöseri, så är målet att effektiviteten skall öka utan att medarbetarna skall arbeta hårdare. På så sätt engageras hela organisationen i att utveckla hållbara arbetsätt som är smartare än dagens.

Det handlar inte om att hönan ska värpa så många ägg som möjligt utan om att hönan mår bra. För hönor som mår bra värper många ägg.

Lean har blivit känt genom stora organisationer, till exempel Scania men fungerar även i mindre företag. I MatLust har KTH tillsammans med Saltå Kvarn utvecklat ett leanprogram som andra små och medelstora företag kan ta del av och implementera i sina verksamheter. Inspirationskälla är det nationella programmet Produktionslyftet som löper under 18 månader och som framgångsrikt bedrivits sedan 2007.

Syfte

Syftet med leanprogrammet i MatLust är att företaget ska få både kunskap och verktyg för att utveckla sin verksamhet till att bli mer hållbar, effektiv, lärande och lönsam.

Exempelvis har Saltå Kvarn identifierat att de bättre kan ta tillvara medarbetarnas kompetens, undvika dubbelarbete och arbeta mer fokuserat mot sina mål. Ta gärna del av filmen kring Saltås leanarbete som finns på MatLusts YouTube-kanal ([finns här](#)). Du kan också se filmen genom att klicka [här](#).

"I lean hittade vi verktygen för att ta tillvara på vår egen energi och fokusera på det som verkligen ger värde för kunden."

Lisa Trolle, Kvarnchef, Saltå Kvarn

Tidplan

Programmet pågår under ca 4 månader och innefattar 6 workshops. Start av programmet sker löpande.



Innehåll

Programmet består av 6 workshops (heldagar), med eget arbete däremellan.

Workshop 1 – Introduktion till lean och "leanspelet"

- Inspiration samt vikten av att "översätta" lean till att passa den egna verksamhets behov.

Workshop 2 – Processkartläggning

- Vi kartlägger och visualiserar en av företagets processer och söker förbättringspotential.

Workshop 3 – Utmaningar och Ambitioner

- Vi kartlägger företagets nuläge och identifierar utmaningar inför framtida förbättringsarbete.

Workshop 4 – Lärande organisation och vägledande principer

- Kundernas syn på företaget, hur jobba med lärande och hur följa upp.

Workshop 5 – Förbättringsarbete

- S.k. Pulsmöten, struktur för förbättringsarbete samt uppföljning vägledande principer, utmaningar och mål/mätetal.

Workshop 6 – Uppföljning och redo för handling

- Uppföljning av förbättringsaktiviteter, reflektion och diskussion om hur pulsmöten och förbättringsarbete ska utvecklas och hur företaget går vidare.

Kriterier för deltagande

Deltagande företag ska vara små eller medelstora (upp till 249 anställda eller 50 miljoner Euro i omsättning) och verksamma inom livsmedelsbranschen. Företaget bör ha åtminstone 10 anställda för att vara mottagligt för redskapen inom lean. Företaget ha en ambition att växa samt att arbeta aktivt med hållbarhet, oavsett varifrån man startar.

Företagets ledning bör också vara beredd på att arbeta aktivt med utveckling av företagets processer och flöden både under programmets gång och därefter.

Intresseanmälan

1. Gör en intresseanmälan till MatLust genom att [klicka här](#).
2. Vi tar kontakt med dig och diskuterar ditt företag och företagets behov.
3. Om vi kommer fram till att ditt företag ska delta i programmet: fyll i blanketten om ev. tidigare offentligt stöd (ladda ner blanketten [här](#)) och maila sedan dokumentet till: daniel.dworetsky@sodertalje.se.
4. Du får kontakt med Johanna Strömgren, ansvarig för MatLusts leanprogram, om nästa steg.

Frågor om leanprogrammet?

Kontakta Johanna Strömgren, Verksamhetsansvarig för KTH Leancentrum samt ansvarig för MatLusts leanprogram: stromg@kth.se, 073-275 04 08.