



Gourmand Pastries

Gourmand Pastries is **producent van zoete en hartige viennoiseries**, waarvan ca. 60% croissants. Maandelijks wordt er 2.500 ton aan producten gemaakt.

Via distributiekanaal levert men deze diepvriesproducten aan retail, bakkers, ... waar ze dan vaak ter plaatste worden afgebakken.

Gourmand Pastries kent de afgelopen jaren een **forse groei** en is vastberaden deze verder te zetten. Om dit groeitraject verder te ondersteunen, deed Gourmand Pastries een beroep op Logflow.

Begeleiding naar aangepaste personeelsbezetting

Het bedrijf had net een grootschalig automatisatieproject afgerond in de inpakafdeling waardoor de **capaciteit aan personeel** zou wijzigen. Logflow werd ingeschakeld om de werkvloer te begeleiden naar een verlaagde personeelsbezetting. Het vrijgekomen personeel werd elders ingeschakeld om de groei te bestendigen.

- > We creëerden een **draagvlak op de werkvloer** door met hen in **dialog** te gaan
- > We organiseerden **testen op werkposten** met aangepaste bezetting
- > We hielden opmerkingen en ideeën bij in een pragmatisch **verbeteroverzicht**
- > We implementeerden verbeteracties volgens de **PDCA** (Plan-Do-Check-Act) methodiek

Betere controle van procesparameters

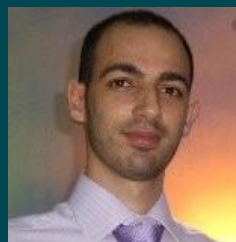
Een stabiel gewicht van het eindproduct is essentieel voor het bedrijf. Logflow vormde een verbetersteam en ontwikkelde een methode om dit te kunnen garanderen.

- > Definitie van **meetpunten** op de lijn
- > In kaart brengen van **variatie in het gewicht** op verschillende meetpunten in de lijn



- > **Doelgerichte experimenten** opstellen om het effect op de gewichtsvariatie te bestuderen
- > **Verankeren** van succesvolle experimenten en uitrollen naar andere lijnen

Met hun expertise, analyse, observaties op het terrein en het luisteren naar onze medewerkers, was Logflow in staat om de verschillende projectteams te motiveren. Daartoe introduceerden zij verschillende methodologieën op onze projecten om de efficiëntie van onze productielijnen te verbeteren. Een verbetering van de omsteltijden tussen 2 producten, het achterhalen van de hoofdoorzaak van het probleem en berekening van effectieve tijd waardoor het aantal FTE's voor sommige producten met een team kon worden verminderd.



Nouaim Hadri | Production Manager

Reduceren van ombouwtijden

Om de **flexibiliteit in de planning** te verhogen, wilde Gourmand Pastries werk maken van hun ombouwtijden. Door het perfectioneren van de voorbereiding en organisatie bij omstellingen kunnen onnodig lange stilstanden vermeden worden. Dit realiseerde Logflow samen met de klant op volgende wijze:

- > Operatoren van de pilootlijn werden ingelicht en **nulmetingen** werden opgestart
- > De huidige ombouw werd in kaart gebracht via **video-opname**
- > Het beeldmateriaal werd geanalyseerd samen met de lijnoperatoren
- > De **SMED-methode** werd stap voor stap samen met de lijnoperatoren ingevoerd
- > **Acties** werden ingevoerd en het resultaat ervan werd vergeleken met de nulmetingen
- > **Wissels** konden tot de helft worden **gereduceerd!**