

Самая суть.

Каждая кухарка должна научиться Бережливому производству!

Статья написана для тех, кто, пытаясь познакомиться с Бережливым производством, «увяз» в специализированной терминологии и сложных концепциях. В этом случае, вероятно, недопонимание преимуществ Бережливости. На приведенном ниже простом бытовом примере мы подметим основные особенности Бережливого производства и отличия от его антагониста - Массового производства.

Посмотрим, какие **«Бонусы»** мы сможем получить, если будем пользоваться Бережливыми методами на кухне. Да простят меня специалисты по Бережливому производству за некоторое упрощение и «выхолащивание» предмета обсуждения!

Итак, допустим, Вы приходите домой и обнаруживаете легкое постанывание в желудке и отсутствие в холодильнике еды пригодной к употреблению... Ура! Продуктов достаточно для приготовления практически любого блюда.

И тут у Вас происходит раздвоение личности: личность Номер-1 желает наготовить еды на всю неделю за раз, чтобы потом не тратить на это свое время, личность Номер-2 считает, что можно быстро приготовить «под заказ желудка» и после заниматься другими делами.

У Номер-1 есть козыри – кухонный комбайн последней модели, большая плита, многофункциональная духовка, СВЧ-печь и огромный холодильник. Номер-1 подготавливает кухонный комбайн и начинает производство «заготовок» для всех запланированных блюд.

Номер-2 ставит на плиту сковороду, кастрюлю с водой и начинает чистить и резать овощи. Сначала закипит масло на сковороде, значит, режем лук, 2 картофелены, баклажан – тушим. Закипает вода в кастрюле: режем картошку, перец, морковь, капусту, зелень. Засыпаем. Режем овощи для салата и трем сыр ручной теркой. Моем инструменты. Убавляем «огонь» на плите. Садимся за стол есть салат.

Бонус 1. Каждый процесс производства завершается быстрее. Мы получаем продукт актуальной свежести, изготовленный по актуальной технологии и по актуальной себестоимости.

На кухню вбегает сын и просит третью морковку с яблоком.

Номер-1: «Отлично! Смотри: у меня уже есть целая миска тертой моркови! Сейчас дорежу картошку – помою комбайн и потру яблоки. Приходи через 20 минут или могу дать морковку с капустой.»

Номер-2 моет яблоко, морковку – берет уже помытую терку – блюдо готово через 4 минуты. «Ешь сынок!» Кстати, овощной суп готов – наливаем – моем кастрюлю – садимся есть суп.

Бонус 2. Инструменты и оборудование всегда готовы к работе. Все новые полученные заказы сразу запускаем в производство – точно и быстро их выполняем.

Звонок в дверь. Входят дорогие родственники: «Мы Вам свежих грибочков принесли – сегодня сами в лесу собрали – давайте супчик сварим.»

Номер-1. «Отлично! У меня морковка и картошка уже порезаны, осталось лук, но сейчас яблоки доделаю для сына. Кастрюля! Старый прокисший суп вылью и помою. Помогать не надо – места нет. Тут все заставлено и занято... Так, куда теперь столько свеклы девать? Идите – я сам справлюсь.»

Бонус 3. Мало перепроизводства и брака («старый суп, лишние заготовки»). Мало незавершенного производства. Достаточно свободного пространства.

Номер-2 ставит кастрюлю с водой на плиту – выкладывает готовые овощи на тарелку – моет сковородку – садится есть. «Да, конечно, помогите. Грибы почистите, а я сейчас доем и остальное сделаю.»

Номер-1. «Давайте договоримся: в следующий раз Вы позвоните за пару часиков и я тогда все спланирую и подготовлюсь к Вашему визиту.»

Бонус 4. Не нужны сложные системы планирования производства и пред.заказов.

Номер-2 ставит сковороду на плиту – режет лук и морковь для грибного супа. Чистит и режет картошку. Лук подрумянился – засыпаем к грибам.

Номер-1: «Сын! Салат готов! Иди есть! Что значит «некогда»? Гулять не пойдешь, пока не съешь! Я тут стараюсь – готовлю для всех – сам еще не ел! Где Ваша благодарность?!...»

Бонус 5. Стресс не накапливается. Есть воодушевление и чувство успешности от отсутствия очередей заказов и заданий.

Мы рассматривали пример производства только «в одном цехе» одним человеком. А теперь представьте, что в цепь создания конечного продукта вовлечены многие люди в нескольких цехах на нескольких предприятиях. Быстрое завершение каждой процедуры и постоянная готовность приступить к новому заданию дает нам:

Бонус 6. Участники цепи создания конечного продукта не ожидают друг друга. Получают то, что нужно, когда нужно и в необходимом количестве.

И как сумма всего вышеперечисленного:

Бонус 7. Потребители конечного продукта получают то, что нужно, когда нужно, в необходимом количестве. Плюс, получают продукт актуальной свежести, изготовленный по актуальной технологии и по актуальной себестоимости.

Хорошие новости! Множество домохозяек частично или полностью владеют Бережливым производством! Ведь, **Это так естественно!**

Не верите? Опросите своих знакомых. Как часто они используют кухонный комбайн? Готовят ли на несколько дней вперед? В каких случаях пользуются посудомоечной машиной? Сколько испортившихся продуктов и блюд приходится выбрасывать?

А как дела на Вашем производстве?

Дмитрий Евгеньевич Орехов, leanunion.ru