

فعالیت ۲-۱

با دقت به موقعیت معرفی و نوع فعالیت آن فکر کنید.

کسب‌وکاری که با آن آشنایی کامل دارید را در نظر بگیرید؛ مانند رستوران، کافی‌شاپ، سالن آرایشی و ... هفت فاکتور ذگرشده را در ارتباط با آن در نظر گرفته و توضیح دهید که چگونه می‌توان این هفت فاکتور را ارزیابی و کسب‌وکار دوم کرد.

۱ تولید بیش از نیاز مشتری



با برنامه ریزی دقیق و مدیریت بهتر میزان تولید، از هدررفت مواد غذایی جلوگیری می‌شود.

۲ انتظار (معطلی)



محیط مشتری و کارکنان باعث کاهش بهره‌وری می‌شود.
زمان انتظار به حداقل می‌رسد.

۳ حمل‌ونقل غیرضروری



جابجایی اضافی مواد و ظروف زمان بر است.
با چیدمان مناسب آشپزخانه و فضای کار، حمل‌ونقل‌های غیرضروری حذف می‌شود.

۴ افزایش غیرضروری موجودی



انبار زیاد مواد غذایی باعث فساد می‌شود.
با مدیریت موجودی و سفارش به‌موقع، از افزایش غیرضروری و انبار ماندن مواد غذایی جلوگیری می‌شود.

۵ حرکات غیرضروری



حرکات غیرضروری، رفت‌وآمد زیاد کارکنان باعث خستگی می‌شود.
با چیدمان مناسب محیط کار و استفاده از تجهیزات مناسب، از رفت‌وآمدهای غیرضروری کارکنان جلوگیری می‌شود.

۶ فرآیندهای غیرضروری



فرایندهای غیرضروری، کارهای اضافه ارزش باعث اتلاف زمان می‌شود.
با بازنگری و ساده‌سازی فرآیندها، از انجام کارهای غیرضروری حذف می‌شود.

۷ کالاهای معیوب و دوباره‌کاری



با نظارت مستمر بر کیفیت مواد اولیه و آموزش مداوم کارکنان، از تولید کالاهای معیوب و دوباره‌کاری جلوگیری می‌شود.

هر عامل اضافی، هزینه و اتلاف است؛ با برنامه‌ریزی، کیفیت را بالا ببریم!