

Optimierung der Bereitstellung von kommissionierter Ware bei einem Küchenhersteller

Studiengang: Dipl. Techniker/in HF Holztechnik
Vertiefung: Schreinerei/Innenausbau
Betreuer: Prof. Bernhard Letsch
Industriepartner: HERZOG Küchen AG, Unterhörstetten

Diese Diplomarbeit untersucht den Bereitstellungsprozess von Küchen mit dem Ziel Suchaufwände und Fehlteile zu reduzieren. Durch gezielte Analysen in der HERZOG Küchen AG können verschiedene Konzepte erarbeitet werden. Das wirtschaftlich sinnvollste Konzept wird als anzustrebender Zielzustand der neuen Fertigung ausgelegt.

Ausgangslage

Die HERZOG Küchen AG hat in einen neuen Anbau und die darin enthaltene Vorfertigungsanlage investiert. Dadurch werden einige Prozesse überdacht. So wurde Potenzial für meine Diplomarbeit zwischen der Fertigung und der Spedition entdeckt, die sogenannte Bereitstellung. Durch Abstimmungsschwierigkeiten kommt es zu Fehlteilen sowie hohen Such- und Handlingsaufwänden, welche Zeit und Kosten verursachen.

Ziele

Das Ziel der Arbeit ist es, Fehlteile im Bereich der Bereitstellung um die Hälfte zu reduzieren und Suchaufwände mit einheitlichen Lagermöglichkeiten zu verringern. Klare Abgrenzungen sollen zwischen den verschiedenen Abteilungen ersichtlich sein, um Abstimmungsschwierigkeiten zu vermeiden. Über die Ziele der Diplomarbeit hinaus gibt es weitere firmenspezifische Ziele wie die Erhöhung der Liefervollständigkeit und eine Einsparung der externen Lagerkosten durch den Mehrplatz des Anbaus.

Vorgehensweise & Methodik

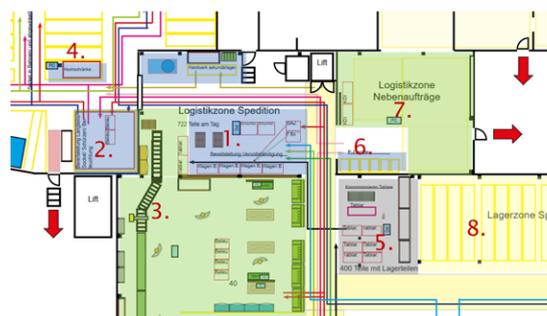
Der grösste Teil der Analysen wurde durch eine primäre Datenerfassung gemacht. Diese beinhaltet Befragungen und zum Teil Mitarbeit. Ergänzend hierzu kommt eine sekundäre Datenerfassung im ERP-System mit Hilfe der Geschäftsleitung. Da der Bereitstellungsbereich gross ist, hat die Ist-Analyse gezeigt, dass viele verschiedene Verbesserungen möglich sind. Zusätzliche externe Analysen wurden durchgeführt, um mit Hilfe von Branchenvergleichen nach möglichen Lösungsansätzen zu recherchieren. Nach den Ist-Analysen wurden die Aspekte mit dem meisten Potenzial ausgewählt und es wurden verschiedene Konzepte dafür erarbeitet. Dabei hatten neben den Firmenbedürfnissen auch die Kosten einen Einfluss auf das Konzept.

Resultat

Von den verschiedenen Layoutvarianten haben sich zwei als vielversprechend gezeigt. Eine Variante ist ausgeschieden, da sich bei der Kosten-Nutzen-Analyse herausstellte, dass die Investitionskosten für den neuen Langwagen zu hoch waren. Die grundsätzliche Idee war aber gut, da der Handlingsaufwand in der Spedition stark minimiert wurde. Im anderen Konzept werden Fertigungsprozesse durch klare Abläufe und Transportmittel vereinheitlicht und die Fehlteile und Suchaufwände können reduziert werden. So sollte eine Reduktion der Fehlteile um 50% möglich sein. Bei der Umsetzung ist darauf zu achten, dass die Mitarbeitenden in den neuen Prozessen geschult werden und die Bereitstellung so umgestaltet wird, dass die Abläufe möglich sind. Die Kommunikation ist von grundlegender Bedeutung für einen reibungslosen Durchlauf der Küche.



Joannis Dokos
joannis1dokos@gmail.com



Layout Konzept Light Bereitstellung & Spedition | Adobe InDesign