กระบวนการเพื่อลด Food waste สำหรับธุรกิจจัดเลี้ยง (Catering/โรงแรม/ร้านอาหาร)

✓ **In-House Training**
✓ **Online**

ระยะเวลา: 1 วัน

ความสำคัญของหลักสูตร:

ในโลกธุรกิจปัจจุบัน มีหลายเรื่องที่ต้องพิจารณาเพื่อให้องค์กรอยู่รอดและเติบโต เช่น ต้นทุนการผลิต (ประมาณ 50% ถึง 80% อยู่ในวัสดุ/วัตถุดิบที่ซื้อ และ/หรือ อยู่ที่การจัดจ้างผู้จัดหาภายนอก), การตรวจสอบเพื่อให้แน่ใจว่าห่วงโซ่อุปทานขององค์กรมีประสิทธิภาพและเป็นไปตามกระบวนการที่วางไว้, ความสำคัญเรื่องของแบรนด์และการดำเนินการเพื่อให้เป็นไปตามความคาดหวังของลูกค้า และผลกระทบจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ดังนั้น 'การปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงานอย่างต่อเนื่อง' จึงเป็นเรื่องที่ต้องนำมาพิจารณาควบคู่กันด้วย

Lean Six Sigma เป็นแนวคิดที่มีความสำคัญมากขึ้นต่อธุรกิจ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางธุรกิจ เสริมสร้างความยืดหยุ่นและช่วยให้องค์กรมีความพร้อมในอนาคต มากกว่าการทำสิ่งเดิมและคาดหวังผลลัพธ์ที่ต่างออกไป

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร:

หลักสูตรนี้จะแนะนำประวัติของลีน หลักการและแนวทางปฏิบัติที่จำเป็น และหน้าที่ที่สำคัญของการประยุกต์ใช้ลีนในการดำเนินงานสำหรับธุรกิจอาหาร นอกจากนี้ยังนำเสนอสองเส้นทางที่สำคัญในการดำเนินการแบบลีน: ประการแรก การออกแบบกระบวนการ ระบบ และโครงสร้างใหม่เพื่อสร้างรากฐานที่ช่วยให้ทีมมีส่วนร่วมในการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง ประการที่สอง นำเสนอนิสัยที่สำคัญของทีมและผู้นำทีมที่มีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาและปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง เพื่อทำให้องค์กรของคุณมีความสามารถในการแข่งขันในตลาดได้

เนื้อหาของหลักสูตร:

- ความหมายและประวัติของลีน
- องค์กรแบบลีนเป็นอย่างไร
- หลักการและแนวทางปฏิบัติเพื่อหาคุณค่าและของเสีย (Waste)
- การกำหนดนโยบายและกลยุทธ์โดยการใช้แนวคิดของลีน
- การกำหนดเป้าหมายและการติดตามผล
- การออกแบบและควบคุมกระบวนโดยใชเครื่องมือแบบลีน
- การสอนงานและการมอบหมายงาน
- กระบวนการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ
- ทักษะในการแก้ปัญหาโดยใช้เครื่องมือในลีน

ผู้ควรเข้ารับการอบรม:

ผู้จัดการ หัวหน้าทีม หรือใครก็ตามที่ต้องการปรับปรุงประสิทธิภาพองค์กรของตน

END