

## DIAGNOSTIC ET PROPOSITIONS DE RÉORGANISATION DU PÔLE RESTAURATION LIVRÉE

19 Septembre 2012



### DEMANDE DU CLIENT - OBJECTIFS

- Réaliser un diagnostic du fonctionnement du pôle « Restauration livrée »
- Définir une organisation visant à supprimer le « goulet »

### ÉTAPES MAJEURES DE L'ACTION — DÉROULEMENT

- Diagnostic par analyse de process dans les 3 secteurs: Cuisine / Préparation commande / Conditionnement
- Audit de chaque poste de travail avec interview de chaque opérateur
- Analyse de la répartition des effectifs par tranche horaire
- Analyse de la répartition de la charge de travail
- Critique constructive avec des représentants des différents secteurs
- Proposition d'un plan d'actions pour une organisation cible



### RÉSULTATS OBTENUS

- ✓ Des plannings individuels journaliers lissés
- ✓ **Suppression du « goulet »**
- ✓ **Augmentation de la capacité de production de l'ordre de 20%**
- ✓ Amélioration de l'**ergonomie** et des **conditions de travail**
- ✓ Projet d'investissement de stockage stoppé → économie de 100 K€
- ✓ **Gain de productivité** estimé de **40 K€**
- ✓ **Processus** de préparation des commandes **fiable**
- ✓ Un management de production recentré sur sa mission