

VERSPILLINGSHECK



Gebruik van de tool
Template
Voorbeeld

Verspillingscheck

De Verspillingscheck helpt je om de oorzaken van verspilling in je proces te vinden. Verspilling kost tijd en zorgt voor toenemende kosten. Verspilling komt voor in verschillende vormen, van defecte producten tot overmatige voorraad en teveel produceren. Gebruik de Verspillingscheck om te leren over de oorzaken van verspilling en om efficiënter te werken.

Tips voor gebruik

Je kunt de Verspillingscheck zelf gebruiken, maar het wordt het beste ingezet door een groep met mensen.

Gebruik de Verspillingscheck om te brainstormen over hoe je processen efficiënter ingericht kunnen worden. Kijk eens naar het voorbeeld van Pizzeria Toscane voor inspiratie en om te leren van de praktische toepassing van de Verspillingscheck.

Gebruik van de tool

Verspilling kan beschreven worden als iets wat geen waarde toevoegt. Met de Verspillingscheck kun je de oorzaken van verspilling in je proces identificeren en uiteindelijk elimineren. Door verspilling te voorkomen kun je je richten op dat wat belangrijk is voor de klant. De volgende vijf stappen beschrijven hoe je de Verspillingscheck uitvoert.

Stap 1: selecteer het proces dat je efficiënter wilt maken

Als eerste kies een proces waarin je verwacht dat er veel verspilling aanwezig is. Een proces is een set van activiteiten die elkaar op volgen om een bepaald resultaat te behalen. Een proces heeft een duidelijk begin en einde. Voorbeelden van processen zijn inhuren van personeel, bestellen van pizza, of de financiële afhandeling.

Stap 2: beschrijf het gekozen proces

Beschrijf elke activiteit in het proces die wordt uitgevoerd door jou, een medewerker, of een machine. Schrijf elke activiteit op een post-it en plaats de activiteiten in chronologische volgorde. Bij de inhuur van personeel komt het schrijven van een vacaturetekst voor het houden van sollicitatiegesprekken. Verbind de activiteiten met pijlen zodat je weet welke activiteiten elkaar opvolgen. Voor meer uitleg over het beschrijven en in kaart brengen van je proces kijk naar de Proceskaart.

Stap 3: vind de verspilling in je proces

We kennen negen soorten verspilling:

- Defecten: fouten die extra tijd, middelen, of geld kosten om te corrigeren;
- Overproductie: er wordt meer geproduceerd dan dat nodig is;

- Wachten: tijdverspilling waarbij het werk stil staat tussen activiteiten;
- Geen- of miscommunicatie: misverstanden ontstaan door missende of inaccuraat informatie;
- Transport: onnodig verplaatsen van producten en materialen;
- Voorraad: overtollige producten en materialen die niet verwerkt worden;
- Beweging: onnodige verplaatsing van mensen of machines;
- Overbewerking: meer werk of hogere kwaliteit dan nodig is;
- Vaardigheden: niet- of onderbenutting van talent, vaardigheden en kennis van

Bekijk alle activiteiten in je proces en kijk of er sprake is van een van de negen verspillingen. Hoeveel tijd zit er tussen het ontvangen van een sollicitatie en een sollicitatiegesprek? Is er sprake van wachten? Schrijf de activiteiten met verspilling op in het canvas in de kolom 'waar in het proces'.

Stap 4: bekijk de oorzaken van de verspilling

Om verspilling tegen te gaan is het belangrijk om te weten waar verspilling vandaan komt. Zodra je verspilling hebt gevonden in de activiteiten van je proces moet je bedenken wat de oorzaken kunnen zijn voor de verspilling. De wachttijd tussen het ontvangen van een sollicitatie en een sollicitatiegesprek is er niet zonder reden. Schrijf de oorzaken van de verspilling op.

Stap 5: bedenk oplossingen

Als laatste kijk naar manieren om de verspilling in je proces te voorkomen of verbeteren. Bekijk elke verspilling en de oorzaak van die verspilling en bedenk wat je kunt doen of veranderen om dit te voorkomen.

verspillingscheck

naam _____

verspilling	kleur	waar in het proces	oorzaak	oplossing
defecten				
overproductie				
wachten				
miscommunicatie				
vervoer				
voorraad				
beweging				
overmaat				
vaardigheden				

Voorbeeld Pizzeria Toscana

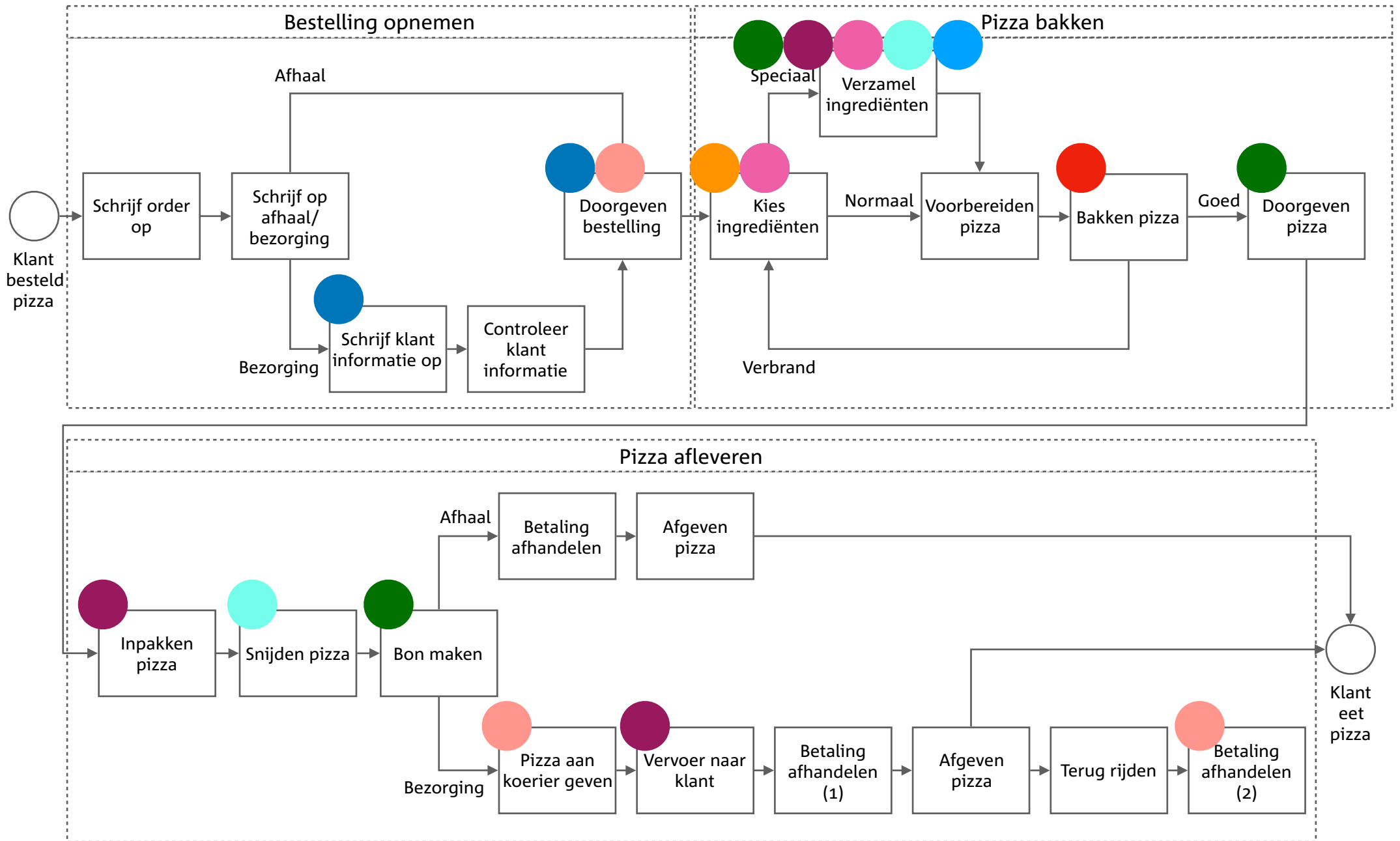
industrie	Restaurant
producten & diensten	Italiaanse gerechten
bedrijfs-grootte	7 medewerkers
omzet	€245.000
locatie	Breda

Pizzeria Toscana is opgezet door Lorenzo en zijn vrouw. Het restaurant is succesvol geworden door haar pizza's met authentieke smaak en verse gerechten. Vooral in het weekend zit het restaurant en het terras met mooi weer bomvol.

Verspillingscheck Pizzeria Toscana

Omdat het zo druk is wil de pizzeria weten welke verspillingen er in het proces plaatsvinden van het uitserveren van een pizza. Hiervoor is een duidelijk beeld nodig van het proces. Lorenzo heeft de Proceskaart tool gebruikt om alle stappen tussen “klant besteld pizza” tot “klant eet pizza” te beschrijven. Met de Verspillingscheck bekijkt Lorenzo welke soorten verspilling er in zijn proces voorkomen. Daarna bekijkt hij wat de oorzaken voor deze verspillingen zijn en zoekt hij naar mogelijke oplossingen om zijn proces te verbeteren.





verspillingscheck

naam Pizzeria Toscana

verspilling	kleur	waar in het proces	oorzaak	oplossing
defecten		Bakken pizza	Verbrande pizza	Standaardiseer het werk zodat iedereen weet hoe lang een pizza moet bakken. Gebruik een alarm
overproductie		Kies ingrediënten	Teveel ingrediënten gesneden omdat de vraag niet duidelijk is	Bepaal van te voren hoeveel ingrediënten er gesneden moet worden op basis van het verleden
wachten		Verzamel ingrediënten Overhandigen van pizza Maken van rekening	Speciale ingrediënten voorbereiden Bezig met bakken van andere pizza Pizza wordt alleen met rekening bezorgd	Bepaal hoeveelheid speciale ingrediënten Verpakken gebeurd door pizza bakker Maak rekening tegelijk met bestelling
miscommunicatie		Opschrijven klant informatie Doorgeven bestelling	Verkeerde adres opgeschreven Verkeerde bestelling opgeschreven	Digitaliseer het bestelling opnemen zodat de bestelling direct zichtbaar is in de keuken en bij de bezorging
vervoer		Verzamel ingrediënten Pizza verpakken Reizen naar klant	Ingrediënten komen van meerdere vriezers Verpakken gebeurd aan een andere balie Klant woont ver weg	Alle vriezers dicht bij de keuken Verpakken direct in de keuken Pas een maximum afstand voor bezorgen toe
voorraad		Kies ingrediënten Verzamelen ingrediënten	Teveel ingrediënten gesneden Teveel artisjokken besteld	Bepaal van te voren hoeveel ingrediënten er gesneden moet worden op basis van het verleden
beweging		Doorgeven bestelling Geef pizza aan bezorger Verwerk betaling	Telefoon is aan andere kant van keuken Keuken is aan de achterkant van pizzeria Bezorger moet geld brengen naar kassa	Digitaliseer het opnemen van bestellingen zodat het direct zichtbaar is voor de keuken en de bezorging Bezorger accepteert geen cash, alleen pin
overmaat		Verzamel ingrediënten Snij de pizza	Dezelfde prijs voor speciale pizza's Extra activiteit in het proces	Vraag een hogere prijs voor speciale pizza's Snij de pizza's niet in stukken
vaardigheden				