

Idhammar OEE – Brood op de plank voor een bedrijfsbreed permanent verbeteringsprogramma

BRITISH BAKERIES, de divisie van Premier Foods (voorheen RHM) met productie van vers brood, heeft ervaring als het aankomt op grote volumes en productieprocessen onder tijdsdruk.

Voor een bedrijf dat instaat voor de productie van het dagelijks brood, met meer dan 2 miljoen broden per dag, is er nood aan een goed beheer, een efficiënte productie en goed opgeleid professioneel personeel. Bij British Bakeries worden deze kwaliteiten ondersteund door een bedrijfsbreed OEE Management Systeem van Idhammar dat tijdig betrouwbare en nauwkeurige performantiemetingen levert met de nodige details voor een efficiënte gezamenlijke aanpak van een permanente verbetering. In de laatste vijf jaar realiseerde men een productiviteitsverhoging van 15% met een besparing van miljoenen Euro's.

Als een van de grootste industriële bakkerijen in Engeland, heeft British Bakeries meer dan 6.500 werknemers en levert ongeveer een derde van Englands dagelijks brood. Met de huismerken Hovis, Mothers-Pride en Nimble, produceert British Bakeries 16 miljoen broden in 450 verschillende variëteiten per week. Daarnaast produceert British Bakeries nog 850 andere bakkerijproducten zoals verse broodjes, scones, croissants en pannenkoeken.

OEE als deel van een duidelijke strategie

In 1998 besliste Bob King, de visionaire Manufacturing Director van de Brooddivisie van Premier Foods om bedrijfsbreed een systeem te implementeren voor de meting en opvolging van Overall Equipment Effectiveness (OEE). Dit moest een permanent verbeteringsprogramma ondersteunen en een consistente bench-mark over de 15 bakkerijsites van de groep.

“Met het OEE systeem heb ik de controle over de top vijf van de productieproblemen in elke bakkerij en weet ik wat er gedaan wordt om deze op te lossen. Het OEE systeem levert consistente, real-time en gedetailleerde rapporten, waarmee de lokale managers en hun team kunnen doordringen tot de details om de onderliggende problemen te kennen om ze snel op te lossen.”

Van bij het begin was Bob duidelijk in zijn verwachtingen van het OEE systeem: een basis bieden voor de strategie om de productiviteit te verhogen, de kennis van de operatoren te verbeteren en de interne relaties te optimaliseren.





Bij British Bakeries had Bob King een duidelijke driepunten strategie en het Idhammar OEE Management Systeem kon hem helpen om op alle vlakken resultaten te boeken:

1. VERHOOGDE EFFICIENTIE IN DE PRODUCTIE

Binnen het eerste jaar na de implementatie hielp het OEE systeem om de vroeger onzichtbare productieverliezen te identificeren. Nochtans vertegenwoordigden deze jaarlijks een waarde van meer dan 1,5 miljoen Euro, en dit enkel voor verloren arbeidsuren.

“Naast de besparingen op het vlak van arbeid en productafval merkten wij ook grote besparingen op onze energierekening. Een geoptimaliseerde OEE heeft ook een grote invloed op onze energie-efficiëntie.”

2. VERBETERDE PROCESKENNIS

De krachtige functies voor diepere analyse en de ingebouwde verbeteringsagenda laat de gebruikers op alle niveaus toe om een beter inzicht te krijgen in het productieproces, om een beter bewustzijn te creëren op het commerciële effect en om een degelijk beheer van de problemen te genereren.

3. VERBETERDE INTERNE RELATIES

Het OEE systeem biedt duidelijke resultaten en rapportages doorheen het volledige productieproces. Het moedigt een cultuur aan van permanente verbetering tussen alle afdelingen en het vermindert het met de vinger wijzen als er iets fout loopt.

37 sites in een enkele database

British Bakeries was oorspronkelijk een amalgaam van onafhankelijke industriële bakkerijen, samengebracht door het McDougall's flour concern, dat later toetrad tot Rank Hovis McDougall en recent overgenomen werd door Premier Foods.

Vandaag is de bakkerijafdeling de grootste verticaal geïntegreerde bakker en bloemproducent van het Verenigd Koninkrijk. RHM mills produceert meer dan een miljoen ton bloem per jaar, waarvan de helft gebruikt wordt in de broodafdeling en andere Premier divisies. Er worden meer dan 200 types bloem geleverd aan externe klanten, zowel in bulk als in zakken.

In 2006 werden alle 37 RHM sites samengebracht in het Idhammar OEE Management Systeem, met één enkele database. Samen bereikte men een OEE score van bijna 85% binnen de zes maand na de implementatie, een cijfer van wereldklasse.



Idhammar OEE is een krachtig systeem dat een belangrijke rol speelt in een world class manufacturing, vereist door British Bakeries en RHM.

BOB KING,
MANUFACTURING DIRECTOR
BREAD BAKERIES DIVISION,
PREMIER FOODS

