

SZCZUPLY ŁAŃCUCH DOSTAW

Opis szkolenia

Przepływ w łańcuchu Dostaw jest jednym z filarów Toyota Producton System. W dzisiejszej dynamicznej rzeczywistości biznesowej **efektywny łańcuch dostaw** to źródło przewagi konkurencyjnej. Jak uzyskać skrócenie lead time'ów? Jak skutecznie zaprojektować i zarządzać łańcuchem dostaw? Jak przekonać dostawców do częstych dostaw a produkcję do zwiększenia ilości przezbrojeń? Jaka jest rola planowania w szczupłym łańcuchu Dostaw?

Program szkolenia

- ✓ Klasykne łańcuchy dostaw
- ✓ Wprowadzenie do szczupłego łańcucha dostaw
- ✓ W jaki sposób mierzyć efektywność łańcucha dostaw
- ✓ Cechy charakterystyczne szczupłego łańcucha dostaw
- ✓ Podnoszenie efektywności łańcucha dostaw

Dla kogo:

Osoby odpowiedzialne za:

- ✓ Planowanie produkcji i Logistykę
- ✓ Procesy produkcji
- ✓ Ciągłe doskonalenie
- ✓ Zakupy
- ✓ Kierownictwo / sponsorzy projektów

Korzyści:

- ✓ Poznasz kluczowe zasady funkcjonowania szczupłego łańcucha Dostaw
- ✓ Poznasz skuteczne techniki wprowadzania przepływu w swojej organizacji
- ✓ Poznasz zasady wprowadzania powtarzalnego i stabilnego planu produkcji
- ✓ Zrozumiesz zasady integracji z dostawcami i klientami w łańcuchu Dostaw
- ✓ Poznasz skuteczne metody obniżenia zapasu, poprawy obsługi klienta i eliminacji strat



SZKOLENIA ZWIĘKSZAJĄCE EFEKTYWNOŚĆ

SZCZUPLY ŁAŃCUCH DOSTAW

Sylwetka trenera

MIŁOSZ DZIEWULSKI



Posiada wieloletnie doświadczenie w zarządzaniu łańcuchem Dostaw w branży farmaceutycznej i spożywczej. Certyfikowany Lean Sigma Green Belt. W przeszłości lider projektu wdrożenia przepływu oraz autor systemu kanban na obszarze produkcji w firmie z branży farmaceutycznej. Od ponad 10 lat zajmuje się zarządzaniem i usprawnianiem łańcucha Dostaw. Obecnie Menedżer Logistyki i Planowania w branży spożywczej. Lider filaru Customer Service & Logistics w ramach programu World Class Manufacturing

TERMIN: 26 kwietnia 2017

MIEJSCE: Collegium Da Vinci, ul. Gen. T. Kutrzeby 10, 61-719 Poznań

CENA: 600 zł + VAT/osobę

(Cena zawiera: materiały szkoleniowe, serwis kawowy, lunch)

OTWARTA
KONFERENCJA

