



Карточка проекта

Оптимизация процесса производства колбасы варено-копченой «Саями Испанская» в ООО «Чебоксарский мясокомбинат»



УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор ООО «Чебоксарский мясокомбинат»

Якушев М.Р.

1. Вовлеченные лица и рамки проекта

Заказчики процесса: Генеральный директор- Якушев М.Р.

Периметр проекта:

- отдел снабжения; -служба контроля и качества;
- колбасный цех; -техническая служба;
- отдел продаж; -экономический отдел;
- склад готовой продукции;

Границы процесса: от приёмки сырья до завершения отгрузки

Владелец процесса: начальник колбасного цеха- Николаева М. А.;
начальник склада готовой продукции- Дубинина О. В.

Руководитель проекта: генеральный директор- Якушев М.Р.

Команда проекта: Константинов А.В.- менеджер по снабжению; Николаева М.А.- начальник колбасного цеха; Александрова В.О.- руководитель отдела продаж; Дубинина О.В.- начальник СГП; Горячева Е.Ф.- главный технолог; Леонтьев В.Н.- главный инженер; Тюрина В.В.- начальник экономического отдела.

2. Обоснование выбора

Потери доли рынка

Ключевые риски:

1. Высокая себестоимость продукции;
2. невыполнение заказов в срок (падение имиджа предприятия);
3. Низкая производительность труда;
4. Дополнительные затраты на переработку внутреннего брака;
5. Периодические внешние рекламации.

3. Цели и плановый эффект

Наименование цели	Текущий показатель	Целевой показатель	Показатель идеального
			состояния
1. Сокращение ВПП, час.	60	48	36
2. Оборачиваемость готовой продукции в месяц, дней.	25	14	7
3. Выработка, кг/чел. в смену	71,72	140	165

4. Ключевые события проекта

1. Старт проекта 01.07.2021-06.07.2021
2. Диагностика и целевое состояние – 06.07.2021-01.09.2021
 - Разработка текущей карты процесса – 06.07.2021-01.08.2021
 - Разработка целевой карты процесса – 01.08.2021-20.09.2021
 - Разработка плана мероприятий – 03.09.2021
 - Совещание по защите подходов внедрения – 08.09.2021
3. Реализация мероприятий – 08.09.2021-15.12.2021
4. Закрепление результатов и закрытие проекта – 15.12.2021