

Det vidste du ikke om burgere og smågrise

Fagligt Nyt 22/9 2021

Af Joachim Glerup Andersen

Oversigt over Produktionskoncept Smågris

Aktivitet

Nr. 1. 1Q-2021
Udvikling

Nr. 2. 3Q-2021
Pilottest

Nr. 3. 2021-2023
Implementering

Projektgruppen

Beskrivelse,
Lav noget, som virker.
100 punkts liste.

Test og videreudvikle.

Videreudvikling.
Events. Backup.
Markedsføring.

Besætninger

Ingen

6 pilotbesætninger som
udfaser zink.

Light medlemmer
Udbredelse til 30 andre
besætninger.



SUCCESS!

Første år:
Fjern zink giver
uændret
effektivitet

Effektivitet øges
med 5
kr./smågris og
zink er fjernet

STØTTET AF

Svineafgiftsfonden



McDonalds konceptet

- Konceptet er gennemprøvet og fuldstændig ensrettet
- Produktionen består af en række processer, stationer, der er afhængige af hinanden
- Der er en oplærings-/udviklingsplan for alle ansatte
- Grundig oplæring i et lille område – hurtigt ansvar
- Oplære ca. 30 % af medarbejdere pr. år
- Strukturert oplæring og opfølgning
- Feedback i system
- ALLE er vigtige!

Spørgsmål:
Kan vi opnå samme systematik ved
at bruge lignende ved smågrisene?

Eksempel

Follow-up **SOC (Station Observation Checklist)**

Production

French Fries and Hash Browns



Philippines Revised
May 2012



Basketing French Fries

Basketing using an ARCH/Franke fry dispenser

- Open bag. Where are boxes of MacFries stored? What state should the fries be at before cooking?
Keep boxes in the freezer. They must cook from frozen.state
- Fill hopper
- Place lid on hopper
- Return unused MacFries to freezer
- Set basket load weight
- Place baskets in dispenser

Basketing by hand

- Move empty fry rack to table, place 4 baskets in fry funnel
- Open bag. Where are boxes of MacFries stored? What state should the fries be at before cooking? How many baskets will one bag of fries yield during a low-volume period? During a medium- or high-volume period?
Keep boxes in the freezer. They must cook from frozen.state
Low: 1 bag per 6 baskets. Medium and high: 1 bag per 4 baskets.
- Fill baskets
- Rack filled
- Finish filling
- Return unused

Cooking

Quality

- What are the customer expectations for french fries?
Hot, salted, and golden brown.
Hot and fresh.

Low-, Medium-, and High-Volume Production for French Fries

Low-volume

Describe the low-volume method. When do you use it?
Use when the restaurant is not busy.

Medium-volume

Describe the medium-volume method. When do you use it?
Use when the restaurant is moderately busy.

High-volume

Describe the high-volume method. When do you use it?
Use when the restaurant is busy.

Cooking Hash Browns

Quality

- What are the customer expectations for hash browns?
Hot, crisp outside, and golden brown.



Number of checkboxes missed _____ . 100% needed to pass.

Date

Trainee name

Managers' name

8213099-2 February 2008 Proprietary Information. Unauthorized use is prohibited. ©2008 McDonald's. Philippines revised: May 2012

1

SOC i egen svineversion

Citater:

”Vi mangler systematik” (Ejer 1, ikke selv i smågrisestald)

”Mere systematik vil være rart” (Ejer 2, kun ved smågrise i weekend)

”Tillid er godt, men kontrol er bedre” (Lenin)

Forslag til 9 tjeklister.

Er opdelt i 4 farver:

- De grå er dem, som alle, der passer smågrise forventes at blive verificeret i.
- De gule er valgfrie.
- Den grønne er for trænerne (typisk driftsleder, ejer eller afdelingsleder)
- Den røde er for rådgiverne.

Oversigt over tjeklister

Rækkefølge af opgaver, man oplæres i:

1	Fodring	
2	Rengøring og klargøring	←
3	Diarréudbrud	←
4	Sortering ved ankomst	
4a	Vejehold oprettelse og brug	
5	Vandsystem, desinfektion og doseringer	
6	Klima	←
7	Fodersammensætning	
8	Afdelingsleder/ejer: Side-by-side opgaver; verificer, at ark 1-7 udføres rigtigt; sikre, at alle medarbejdere er i et SOC-forløb; vedligeholde og tilpasse SOC-arkene; sikre, at de er, hvor de skal bruges. Tjek ark, som er arkiveret.	
9	Rådgiver: Verificer, at afdelingsleder opgaver ark 8 er ok; lav første version af alle SOC-arkene; støtte op; lav stikprøver på ark 1-7; tjek ark, som er arkiveret.	

Eksempel svin, Rengøring og klargøring

Forløb for opstarten:

1. Medarbejder tager listen med i stalden og træner den. Måske 2-3 gange.
2. Svære ting, indstillinger o.lign. Sættes op, hvor de skal bruges.
3. Medarbejder og leder mødes, og leder udfylder et tomt skema.
4. Hvis mere end 70 % korrekt, er oplæring fuldendt.
5. Hvis for mange fejl, gentages når medarbejder melder klar igen.
6. Efter 12 måneder skal alle medarbejdere have lavet en ny verificering for at vedligeholde.
7. Alle udfyldte skemaer skal arkiveres.

<input type="checkbox"/>	Rumvarme fremløbstemperatur tjekkes. Skal være 60 grader.
<input type="checkbox"/>	Cirkulationspumpe til gulvvarme tændes
<input type="checkbox"/>	Kuglehaner til gulvvarme åbnes.
<input type="checkbox"/>	Fremløbstemperatur gulvvarme tjekkes. Skal nå 40 grader.
<input type="checkbox"/>	Loftventiler i stalden tjekkes for sprækker. Skal være helt lukket.
<input type="checkbox"/>	Udsugnings skorsten tjekkes. Spjæld en smule åbent, og motor kørende.
<input type="checkbox"/>	Dieselvarmekanon, tanken fyldes helt op.
<input type="checkbox"/>	Varmekanon stilles til 28 grader.

Række	Dato og andel
Sæbe og de	korrekte svar, skal
<input type="checkbox"/>	Hvad være 70% korrekt:
Der	
<input type="checkbox"/>	Hvor Underskrift medarbejder:
Der	
	Hvordan kan der forbedres:

Fordelene

En tjekliste med for mange fejl, kan også skyldes, at du som træner ikke har instrueret medarbejder grundigt nok. Forklar, vis og kig, hvordan medarbejder udfører opgaven.

Alle er vigtige

Tjeklister giver en hverdag, som fjerner usikkerhed, fordi alle ved præcis, hvad der skal udføres og hvordan. Det er tydeligt, hvad man forventes at kunne.

Når en tjekliste er udført, skal gives en god feedback. Giv ros for det, som gik godt. Giv inspiration til, hvordan der kan forbedres.

Fordele og ulemper i Produktionskoncept Smågris

Fordele:

- Er ikke bare nogle nye tjeklister. System i, hvordan de bruges: At de tilpasses, vedligeholdes, placeres rigtigt og bruges ofte.
- Ledere, som lige skal vænnes til dette, fanges hurtigt ved, at skemaer ikke hænger, hvor de skal bruges, de ikke er tilpasset eller arkiveret.
- Lederne og rådgiverne får systematik i deres opfølgning.

Ulemper:

- Hvad gør vi for at opstarte systemet, ham som har passet smågrise i mange år?
- Hvordan undgås, at det blot bliver endnu en tjekliste, der ikke bruges?
- ?

Mere info, projektgruppen

Person	Organisation
Joachim G. Andersen	Projektleder
Bjarke Lassesen	Velas
Jes Callesen	SvineRådgivningen
Jacob Drehn	VKST
Kirsten Kyndesen	Bornholms L&F
Peter Jakobsen	LandboNord
Søren Larsen	SvineXperten

Person	Organisation
Tina Sørensen	SEGES Svineprod.
Per Tybirk	SEGES Svineprod.
Helle P. Lahrmann	SEGES Svineprod.
Nicolai Weber	SEGES Svineprod.
Erik Suhr	SEGES Komm.
Christian Christoffersen	LVK
Carsten K. Nielsen	Danvet

Flere har allerede koncepter i gang med smågrise.

Kommentarer og spørgsmål?