

Zertifikatslehrgang: Prozesstechnologie 4.0



Anmeldung

Zertifikatslehrgang: "Prozesstechnologie 4.0"

Preis: 6.900 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat, zzgl. Prüfungsgebühren.

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an.

Teilnehmer

Vorname:

Nachname:

Unternehmen

Firma:

KIN-Mitglied ja nein

Ansprechpartner:

Straße:

Postleitzahl:

Ort:

Telefon:

E-Mail:

Ja, ich benötige Hotелеmpfehlungen für die Zeit vom bis

Datum:

Unterschrift:

(Mit der Unterschrift akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

Teilnahmebedingungen:

Anmeldung In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen. **Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?** In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei. Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden. **Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden** In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden. **Der Datenschutz** Ihre Teilnehmersdaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert. **Zum guten Schluss** Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.

Ansprechpartner



Anke Ben-Sabeur
Organisation, Service &
Anmeldung Seminare
Tel. 04321 / 601 - 21
ben-sabeur@kin.de

Ansprechpartner



Eike Hehnen
Leitung Seminare
Tel. 04321 / 601 - 20
hehnen@kin.de

Retour per E-Mail, Fax, Post

oder melden Sie sich online unter **www.kin.de** an!

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Wasbeker Str. 324

D-24537 Neumünster

Tel. +49 (0) 4321 / 601 - 0

Fax +49 (0) 4321 / 601 - 40

www.kin.de

max. 12
Teilnehmer

Zertifikatslehrgang: „Prozesstechnologie 4.0“

Praxisorientierter Intensivkurs über 6 Monate

Zielgruppe:

- Geschäftsführer
- Werks- und Betriebsleiter
- Technische Leiter
- Produktionsleiter
- Führungskräfte (Schicht-, Anlagen-, Gruppen-, Teamleitung)

Ihr Nutzen:

Die Wettbewerbsfähigkeit der Produktion hängt von vielen Faktoren ab. Schlanke und effiziente Prozesse, niedrige Bestände, optimale Auslastung und Verfügbarkeiten von Maschinen, Beherrschung von Varianten sowie kurze Durchlaufzeiten sind die täglichen Herausforderungen. Prozessverbesserung, Prozessbeherrschung und Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit müssen definiert und umgesetzt werden.

Im Mittelpunkt einer Digitalisierungsstrategie steht die echtzeitfähige, intelligente, horizontale und vertikale Vernetzung einzelner Prozessschritte und IKT-Systeme (Informations- und Kommunikationstechnik-Systeme) hin zum dynamischen Management von komplexen Systemen.

Das lernen Sie bei uns:

- Schwachstellen im Prozess erkennen und einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess steuern.
- Identifikation relevanter Daten im Prozess und deren zielorientierte Nutzung vor dem Hintergrund der vertikalen Digitalisierung durch Einsatz von MES-Software (Management Execution Systems).
- Effizienz und Flexibilität der Produktion erhöhen.
- Einblicke in Führungsstile, Kostentransparenz, Auswertung und Bewertung von Kennzahlen.
- Beratung- und Entscheidungskompetenz im operativen Management.
- Know-how-Transfer in die betriebliche Praxis durch Bearbeitung eines realen Projekts im eigenen Unternehmen.
- Konkrete Einsparpotentiale (Kosten-Nutzen-Analyse) in direkte Erfolgserlebnisse umsetzen.

Nach bestandener Prüfung erhält jeder Teilnehmer ein Zertifikat der KIN GmbH (in Anlehnung an DIN EN 17024) und ein Zertifikat als „Six Sigma Yellow Belt“. Voraussetzung für den Erhalt des Zertifikats ist die nachweislich erfolgreiche Bearbeitung eines Projekts im Unternehmen inkl. fristgerecht eingereichtem Abschlussbericht und Abschlusspräsentation.

Es besteht die Möglichkeit, das Six Sigma-Training am KIN-Lebensmittelinstitut fortzuführen. Darüber hinaus haben die Teilnehmer im Anschluss an den Prozesstechnologen 4.0 die Möglichkeit durch Besuch eines zusätzlichen 2-tägigen Coaching-Seminars, Lean Management Coach zu werden.

Termine: 12.-13.05.2017 / 16.-17.06.2017 / 07.-08.07.2017 / 07.-09.09.2017 / 09.-10.10.2017 / 10.-11.11.2017

Anmeldeschluss: 21.04.2017

- Themen:**
- Erfolgreiches Unternehmen / Anforderungen an die Führungskraft
 - Verschwendungen erkennen und beseitigen / Lean Management
 - Lean Manufacturing / Industrie 4.0
 - Überblick behalten mit Kennzahlen und -systemen / Prozessmanagement mit Wertstromanalyse und Wertstromdesign
 - Qualitäts- und Kapazitätsvorteile durch optimale Anlagen / Die Six Sigma-Methode
 - Zusammenfassung / schriftliche Prüfung / Projektpräsentation / Feedback-Runde

Abschluss: Zertifikat der KIN GmbH nach bestandener Prüfung (in Anlehnung an DIN EN 17024)

Seminarleitung: Sascha Andrawas, Lean Management Coach, TQM-Coach, REFA-Lehrbeauftragter (Industrial Engineering), Berater und Referent für Six Sigma, Projekt- und Produktionsmanagement

Seminarort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster