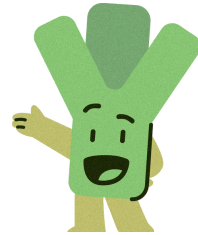


Verhoog je OEE (Overall Equipment Effectiveness) met een betere procesbeheersing en –controle als gevolg



Ter info:

Deze actiefiche is interessant voor bedrijven die in de Quicksan aangeduid hebben voedselverliezen te hebben door:

1. Slecht afgesteld/ontworpen transport (vb. komt naast transportband terecht)
2. Een onderbreking in de productie
3. Productwissels op eenzelfde productielijn
4. De toestand van het machinepark, de mate van onderhoud
5. Efficiëntielimiet van het machinepark
6. Fouten in etikettering
7. Niet gesloten/beschadigde verpakkingen
8. Verkeerde vulling (vb: te veel/weinig, verkeerd product) en/of verkeerde stapeling
9. Afkeuring FAVV

De term OEE (Overall Equipment Effectiveness) wordt vaak gehanteerd in de industrie als maatstaf om aan te geven hoe goed de productiecapaciteit (faciliteiten, tijd en materiaal) wordt benut in vergelijking met het volledige potentieel. Het identificeert het percentage van de productietijd dat echt productief is. Een OEE van 100% betekent dat alleen goede onderdelen worden geproduceerd (100% kwaliteit), op maximale snelheid (100% prestaties) en zonder onderbreking (100% beschikbaarheid). Meer lezen: [Overall equipment effectiveness - Wikipedia](#)

Onderbrekingen in de productie verlagen niet enkel je OEE, maar zijn ook een belangrijke oorzaak van voedselverlies omdat bij een machinebreuk de voedselveiligheid niet gegarandeerd kan worden. Focus op het verbeteren van de betrouwbaarheid van je apparatuur en probeer

zoveel mogelijk onderbrekingen in het productieproces te voorkomen. Een sleutelrol is hier weggelegd voor de operatoren: betrek hen actief bij het hele proces. Door hun betrokkenheid te vergroten, wordt hun inzicht in en invloed op het productieproces sterker.

Implementeer een proactief onderhoudsbeleid, waarbij preventief en voorspellend onderhoud van het machinepark centraal staat. Door regelmatig onderhoud uit te voeren en potentiële problemen vroegtijdig te identificeren, kan veel ongeplande stilstand en dus voedselverlies worden voorkomen.

Next step: implementeer een Manufacturing Execution System (MES)

Breng elk onderdeel van het productieproces in kaart te brengen, identificeer waar en waarom problemen ontstaan en pak ze bij de wortel aan. In het tijdperk van digitalisering biedt een Manufacturing Execution System (MES) uitkomst. Dit informatiesysteem helpt bij het monitoren en sturen van productieprocessen, waardoor je real-time inzicht krijgt in de werking van je apparatuur en snel kan reageren op eventuele problemen. De implementering van een MES systeem brengt vele voordelen met zich mee:

- **Efficiëntere Kwaliteitscontrole:** Directe probleemdetectie vermindert verspilling en herwerk.
- **Meer Uptime:** Optimaliseert productieschema's en apparatuurgebruik, wat leidt tot minder stilstand.
- **Voorraadreductie:** Real-time voorraadupdates beperken overbodige voorraad en verlagen kosten.
- **Papierloze Werkvloer:** Vermindert menselijke fouten en versnelt informatiestromen.
- **Verbeterde Producttracking:** Volledige productievolgbaarheid ondersteunt naleving van regelgeving.

Meer weten?



Als bedrijf stappen zetten in digitalisatie? Neem er de Flanders' FOOD gids 'samen digitaal' bij. Deze gids reikt een aantal inzichten en voorbeelden aan rond het digitaliseren op een mensgerichte manier. In het eerste hoofdstuk van deze gids geven we mee hoe je op verschillende manieren de impact van een digitaliseringsactie kan bekijken en evalueren. Het tweede hoofdstuk beschrijft acht cases uit Vlaamse voedingsbedrijven: wat waren voor hen de aanleidingen om op zoek te gaan naar digitale oplossingen, wat waren die oplossingen, hoe werden ze geïmplementeerd, en wat leverden ze op? In een laatste hoofdstuk geven we dan praktische informatie mee: bij wie kan je terecht als je als bedrijf zelf digitale stappen wil zetten? Publicatie te koop op de webshop van Flanders' FOOD: <https://www.flandersfood.com/nl/operator-40-inspiratiegids-samen-digitaal> of laat je individueel ondersteunen door een Flanders' FOOD adviseur: vraag@flandersfood.com

