

von Sabine Leikep

Sicher lag es nicht nur an den attraktiven Produkten der Conditorei Copenrath & Wiese, dass wegen begrenzter Teilnehmerzahl und großer Nachfrage viele Interessenten außen vor bleiben mussten. Denn das erfolgreiche Traditionsunternehmen hat neben leckeren Torten auch in Sachen TPM und Lean einiges zu bieten.

**B**ereits beim Networking-Event am Vorabend zum 19. CETPM-Benchmarktreffen war die Stimmung gut und die Teilnehmer tauschten sich über ihre Verbesserungsprojekte aus. Am nächsten Tag gab es im Werk in Mettingen eine kurze Einführung zu Hygiene und Arbeitssicherheit. Dann wurde es richtig spannend, als die Schutzkleidung übergestreift wurde und die Gruppe vor Ort ging.

Beim Rundgang durch die Produktion wurden an vier Stationen Verbesserungsprojekte durch Linien-Mitarbeiter direkt am Prozess vorgestellt. Im Anschluss an den Rundgang präsentierten Mitarbeiter an eigens dafür eingerichteten "Marktplätzen"

## Erste Sahne: Das Verbesserungs- programm Conditions

Conditorei Copenrath & Wiese Partner des  
19. CETPM-Benchmarktreffens



ihre Erfolge zu den Themen KVP/Kaizen, Autonome und Geplante Instandhaltung, Makigami und CoWie-Spezial (spezielle Themen wie Wissensmanagement, Weiterbildung, Problemschredder, 6S oder Six Sigma).

Der Name "Conditions" für das 2007 ins Leben gerufene Verbesserungsprogramm der Conditorei Coppenrath & Wiese steht sowohl für "to condition" ("Zustand verbessern"), als auch für "Conditorei Instandhaltungs-, Optimierungs- und Nachhaltigkeits-System". Der Fokus liegt auf der nachhaltigen Entwicklung der Mitarbeiter, Maschinen und Prozesse. Die Teilnehmer des Benchmarktreffens hatten aufgrund der Vorankündigung eine hohe Erwartungshaltung. „Schon im Verlauf der Veranstaltung bekamen wir von vielen Teilnehmern das Feedback, dass die Erwartungen bei weitem übertroffen wurden“, freut sich Alexander Grombach vom CETPM.

### Regel Erfahrungsaustausch

Während der Rundgänge und danach gab es rege Diskussionen und es wurden Tipps ausgetauscht. „Wir hatten einen interessanten Teilnehmer-Mix, sowohl aus dem Lebensmittelbereich als auch aus Maschinenbau und Automobilbranche“ sagt Hans-Werner Ahrens, Betriebsleiter bei Coppenrath & Wiese in Mettingen. „So

erhielten wir viele Anregungen, zum Beispiel, dass wir Magnete einsetzen könnten, um die Silikonabdeckungen in der Tortenproduktion besser zu vereinzeln“. Man könne natürlich nicht erwarten, dass Dinge sofort gelöst werden, aber das Feedback der Teilnehmer habe viele Ideen enthalten, die man im Team weiterentwickeln würde. Auch ein konkreter Austausch mit Gegenbesuch zum Thema Makigami sei mit Vertretern eines anderen Unternehmens vereinbart worden.

„Was uns beim Benchmarktreffen gefallen hat, ist die Wertschätzung der eigenen Arbeit durch Kollegen aus unterschiedlichen Branchen“, sagt TPM-Koordinatorin Marina Möllers, die das Treffen mit organisierte. „Unabhängig und ohne Konkurrenzdenken fand ein offener Austausch statt“, sagt sie rückblickend. Man habe wichtiges Feedback erhalten – sowohl was positiv ist als auch darüber, wo noch Verbesserungspotenzial liegt. Gefallen habe den Besuchern, dass die Teams gut zusammenarbeiten und offen und motiviert sind. Ideen und Anregungen für Verbesserungen gab es beispielsweise zum Thema Low Cost Automation. Auch zum Thema Arbeitssicherheit habe es wertvolles Feedback gegeben. „Wir haben konkret abgefragt, wo die Teilnehmer Verbesserungspotenzial sehen“, so Marina Möllers. Die Teilnehmer konnten

während des Rundgangs auf Fragebögen notieren, was ihnen auffiel - sowohl Positives als auch Verbesserungspotenzial. In einer Abschlussrunde wurden diese Punkte gemeinsam diskutiert. Teilnehmer und Mitarbeiter profitierten davon.

### Mehrwert ist entstanden

Rückblickend sieht Hans-Werner Ahrens für sein Unternehmen einen großen Mehrwert, den die Durchführung des Benchmarktreffens gebracht habe. Die Organisation sei nicht aufwändig gewesen, da man bereits zweimal jährlich im Rahmen von "Conditions" intern eine ähnliche Veranstaltung durchführe. Zusätzlich habe man für das Benchmarktreffen weitere Themen wie Visualisierung aufbereitet. Das sei eine gute Gelegenheit gewesen, die Dinge nochmals zu reflektieren. ■

Infos zum Unternehmen:

[www.coppenrath-wiese.de](http://www.coppenrath-wiese.de)

Die Conditorei Coppenrath & Wiese bietet ganz im Sinne von KVP ihren Kunden eine Plattform, um kreativ zu sein und die Torten individuell zu gestalten unter:

[www.kuchenkult.de](http://www.kuchenkult.de)

### Die Autorin

Sabine Leikep

Kontakt: [sabine@leikep.com](mailto:sabine@leikep.com)

Die Linien zur Torten- und Brötchenherstellung werden kontinuierlich verbessert.



Die Teilnehmer des Benchmarktreffens erlebten hautnah die Entstehung der Produkte.

