

Personal am Inspektionstisch

Schnell und langsam arbeitendes Personal am Inspektionstisch und in anderen kritischen Betriebsbereichen eines gewerblichen Kartoffelschälbetriebes

Veranlagung des Personals – „Zählmaschinen“ – „Einzel-“ und „Grup- penakkord“ – Persönliche Beurteilung – Belohnung

„Langsam veranlagtes“ Personal kann man weder durch Belohnung noch durch gutes Zureden auf Dauer zu schnellerem Arbeiten überreden.

Dahingegen gibt es schnell arbeitendes Personal, welches gar nicht langsam arbeiten kann.

Zur Schnelligkeit muss selbstverständlich die Gewissenhaftigkeit kommen. Die schnelle Kraft, die viele Fehler macht, kann auch eine teure Kraft sein.

Wenn wir annehmen, dass ein schnelle und gewissenhafte Kraft einen Betrag = 100 % kostet, so können nicht geeignete Kräfte sehr schnell 2 x, 3 x so viel oder mehr kosten....!

Das ist für die Kostenrechnung eines Betriebes nicht akzeptabel!

Wie findet man schnelle und gewissenhafte Kräfte?

Wir haben früher einmal Zählmaschinen an Inspektionstischen installiert.....

Im Büro des Chefs konnte man auf einer Anzeigetafel ablesen, wie viele Kartoffeln jede Kraft inspiziert hatte.... Das Resultat nach einigen Wochen war, dass die Zählanlage abgestellt wurde mit der Begründung, dass man dadurch dieses langsame Personal nicht schneller machen könne. Es bestand zudem die Gefahr, dass das „langsame Personal“ durch bewusst unachtsames Arbeiten schneller werden wollte.

Das hieß Qualitätsminderung ...!

Der Inhaber, der die Zählmaschinen investiert hatte, kam zu dem Schluss, dass ein aufmerksames Beobachten des Personals besser sei. Nur bestes Personal hatte er später an seinem Inspektionstisch.

Während man bei Einsatz der Zählmaschinen von einem „Einzelakkord“ (Zahlung jeder einzelnen Kraft nach kg – Leistung / h) sprechen kann, der verworfen wurde, stellt sich auch die Einführung eines „Gruppenakkordes“ (Zahlung der Gruppe von Inspektionskräften nach kg –

1/2 (601160)

Q152 D3

Leistung / h) als wenig sinnvoll dar: Beim „Gruppenakkord“ fühlen sich die schnelleren Kräfte durch die langsameren benachteiligt, was zu Unfrieden im Betrieb führt....! - Zudem verführt auch der Gruppenakkord zu unachtsamen Handeln, also zu Qualitätsverlusten! – Auch ist es schwierig zu einer gerechten Bezahlung der Gruppe zu kommen, da es nahezu täglich Änderungen in der Qualität der Rohware geben kann. Eine schlechte Rohwaren-Qualität heißt dann weniger Verdienst für die Gruppe, da die Inspektion der geschälten Ware wesentlich länger dauert. Für den Einkauf dieser schlechten Rohware kann man das Inspektionspersonal aber nicht verantwortlich machen!

Die einzige Möglichkeit zu einem guten und kostengünstigen Ergebnis zu kommen, ist die genaue Beobachtung der einzelnen Kräfte, um so deren Leistung beurteilen zu können. Nur das leistungsfähigste und qualitätsbewussteste Personal kann auf Dauer an einem Inspektionsstisch oder an einer ähnlichen kritischen Stelle im Betrieb gehalten werden.

Um die Leistungsbereitschaft und das Qualitätsbewusstsein der guten Kräfte wach zu halten, sollte der Betriebsinhaber mehr symbolisch wöchentlich / monatlich z.B. „Leistungsmarken“ o.ä. für die Gruppe auf eine im Produktionsraum hängende Tafel – für jeden sichtbar – heften....Die Vergabe dieser „Leistungsmarken“ o.ä. haben keine direkten finanziellen Konsequenzen. Sie führen z.B. zu Freikarten für eine beliebte Veranstaltung, zu einem Schwimmbad-Abonnement o.ä.

Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebe- und –verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de / Abhandlungen.

Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder –anlage:

**Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst,
mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!**

Diese Abhandlung enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

DORNOW im INTERNET: www.dornow.de