

### La méthode 5S adaptée au secteur de la restauration



#### Contexte


Le LEAN MANAGEMENT au service des IAA.


Une bonne organisation des points de restauration est primordiale pour garantir l'efficacité, la sécurité des personnes ainsi que la sécurité alimentaire. Cette méthode d'origine Japonaise a fait aujourd'hui ses preuves en Agroalimentaire. Notre parfaite connaissance des hommes, du terrain et de la filière sont une garantie de succès pour l'implémentation future 5S dans votre entreprise.

La spécificité du secteur « travail 7/7, amplitude horaire importante » donne tout son sens à l'utilisation de cette méthode.


#### Contenu et atouts

Cette formation alternera entre apports fondamentaux et exemples concrets. Après la découverte théorique de la méthode, nous pourrons très rapidement aller vers la mise en place effective dans chaque lieu de restauration. Chaque acteur de l'entreprise gagnera en efficacité et respectera plus facilement le travail de l'autre. Une autre conséquence intéressante de la mise en place des 5 S est une amélioration significative des relations entre les services.

 **Public concerné**  
Direction, Responsable, et employé

 **Bénéfices attendus**

- Connaître la méthode en détail.
- Evaluer l'opportunité d'un lancement de chantier 5S
- Être en mesure d'initier la démarche avec l'apport de notre base documentaire.

 **Durée**  
De 1 à 3 jours

**Intra**