

Éradications de pertes : une dynamique à maintenir !

Les éradications de pertes sont toujours au cœur de nos challenges, voici donc un point de la situation à date.

Point à date

En comparant la fin 2010/début 2011 à la deuxième moitié de 2011, on voit que la tendance est à la baisse...

Pourtant, les occasions d'éradiquer des pertes sont nombreuses (kaizens, groupes de travail, actions ponctuelles, suggestions, analyses de pertes, presque-AT) et il y a probablement des éradications non formalisées qui ont été réalisées.

Alors pensez-y !

Focus éradications FD

Un petit rappel de la définition d'une éradication FD (Formation & Développement) pour vous aider à en trouver...

Une éradication FD concerne toute élimination de perte (tâche, panne, petit arrêt, freinte, source de salissure, ...) obtenue uniquement grâce à la mise en place, la revue ou la formation à un standard. Il peut s'agir d'une OPL, d'une check-list, d'un standard de nettoyage, d'une formation qui a permis de supprimer la perte.

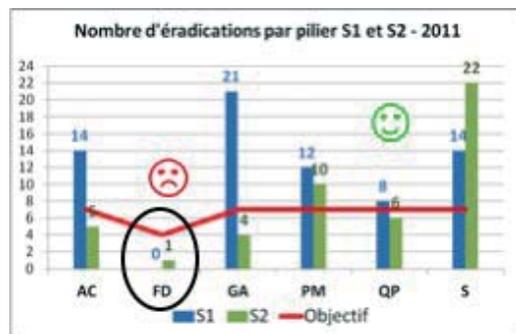
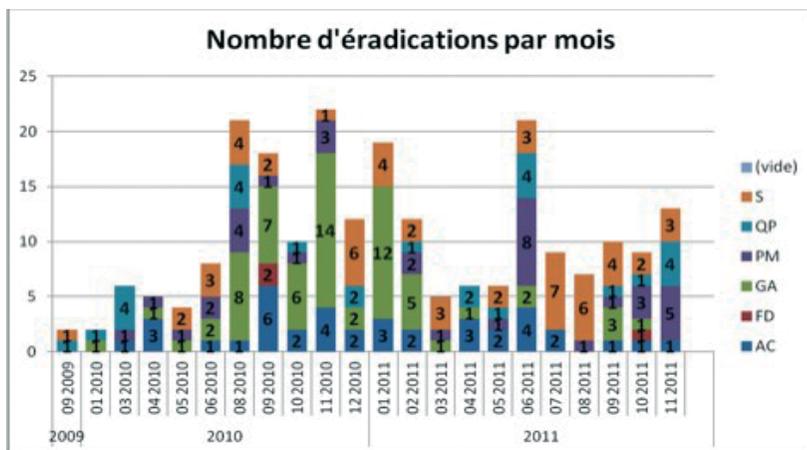


Tableau refaire
Rajouter 2 photos ??

Quelques exemples concrets

Éradication de source de salissure (GA) :

En-dessous des convoyeurs de l'entrée de la machine à packs QF1, le tuyau de récupération de la lubrification coulait directement au sol et créait ainsi une source de salissure. Ce tuyau a été connecté sur un autre tuyau qui lui-même s'écoule directement dans l'égoût, supprimant ainsi les écoulements de lubrification sur le sol.

Éradication de panne (PM) :

Aux fûts, un câble débranché a été l'origine d'une panne de 3h. Ce câble était en fait mal branché sur son bornier (serrage inefficace et mal effectué), comme plusieurs autres câbles du même châssis. Des cosses regroupant plusieurs câbles de sections différentes ont été installées, ce qui a supprimé le risque de débranchement sur ce châssis, ainsi que sur un châssis voisin.

Éradication risque sécurité (S) :

Au niveau du box intercalaires du P2 qui est en hauteur (3m environ), un collaborateur a failli passer sa jambe à travers le châssis puisqu'il n'y avait pas de caillebotis à ce niveau là. Un morceau de caillebotis a donc été rajouté pour supprimer le risque de chute.



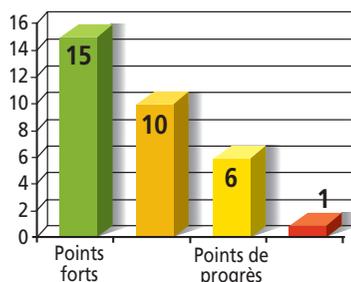
Fleurie Brachet

Audit AFAQ QUALITE / ENVIRONNEMENT

Septembre 2011

Après 1 an sans audit AFAQ (l'audit de renouvellement Qualité / Environnement de 2010 a concerné Mons, Schiltigheim et Rueil Malmaison), nous avons eu le plaisir d'accueillir sur notre site monsieur Pascal NAOURI, Auditeur AFAQ QHSE (*), les 21, 22 et 23 Septembre derniers. Pour mémoire, c'est la 4ème fois depuis 2007 que monsieur NAOURI audite notre petite brasserie... autant dire qu'il commence à connaître nos process et nos systèmes. Malgré cela, nous avons encore réussi à lui montrer que nous étions toujours capables de progresser en continuant à appliquer notre méthodologie TPM sur l'ensemble de nos pertes.

Les résultats :



L'audit de contrôle a été effectué par deux auditeurs le 29 et 30 novembre.

Le but de cet audit est de vérifier que le laboratoire brasserie et les laboratoires d'autocontrôles suivent toujours un système qui leur permettent de s'assurer de la qualité de leur résultats. Par exemple

- En passant une bière de référence à chaque analyse
- En suivant la réalisation des calibrations des équipements
- En s'assurant des compétences des analystes
- En analysant chaque dérive

Au cours de l'audit certains points forts ont été détectés comme :

- la forte implication des laborantins dans la démarche et pendant l'audit, en effet Michel Vanden Houdt a pu expliquer ses bonnes pratiques pour l'analyse amertume et Nicolas Manoglou sa bonne gestion des analyses bactériologiques.

- **1 Non-conformité mineure** : manque de clarté des documents d'autocontrôles et règles de décision concernant le nettoyage de la ligne fûts.

- **15 points forts** dont l'obtention de la certification TPM Bronze Award, la nette amélioration du rangement et de la propreté de la brasserie via les 5S, l'amélioration du taux de service clients, la gestion des compétences et le déploiement des outils de formation ...

- **10 points sensibles et 6 points de progrès** : prévention des risques environnement pas assez développée (pas de remontée des presqu'ATs environnement, absence de test de situation d'urgence en 2011), veille réglementaire perfectible (fréquence, contenu), culture sécurité alimentaire à améliorer ...

Un grand merci à tous pour avoir, comme d'habitude, répondu présents et rendez-vous en

2012 puisque monsieur NAOURI a décidé de revenir nous voir, histoire de vérifier si nous sommes capables de transformer l'ensemble de nos points sensibles ou points de progrès en points forts. Aucun doute sur ce point ...

Anne Chatillon

(*) QHSE : Qualité / HACCP / Sécurité / Environnement



Audit Laboratory Star System

Le laboratoire brasserie est certifié laboratory star system 2 étoiles et les laboratoires d'autocontrôles 1 étoile depuis fin 2008.

- L'utilisation d'analyse de perte pour des dérivés sur des analyses

- L'utilisation de fichiers de gestion des produits chimiques et de validation des analystes qui ont été mises en place par Marie-Josée Clerc.

Malgré cela il reste encore des points à améliorer. L'audit a validé la certification du labo en notant 6 non conformités b (mineur) sur lesquelles des réponses sont attendues dans les six prochains mois.

Le plus gros challenge sera d'obtenir la certification pour les analyses sensorielles, car pour l'instant à cause du manque de panéliste et du niveau général, elle est impossible à obtenir. C'est pourquoi en 2012 des nouveaux panélistes vont être intégrés, et l'ensemble du panel va suivre un parcours de formation très poussé, ce qui va demander l'implication de chacun.

Pauline Guigliani



Après le succès des journées brasseries précédentes, la journée du personnel 2011 ne pouvait se tenir que dans un cadre magique. Le château de Grand Boise à Trets était donc un lieu idéal pour accueillir tout le personnel en ce jeudi 24 novembre. Le château est un domaine viticole prestigieux de 400 hectares qui date du XVII^{ème} siècle. Il est situé face à la montagne Sainte Victoire et domine toute la vallée de l'Arc en Provence.



UNE JOURNÉE BRASSERIE... POUR TOQUÉS

Pour commencer, arrivée à 9h de tout le personnel en autocars puis matinée de réunion avec les thématiques suivantes : Bilan Marseille 2009-2011 par notre directeur, Heineken in the world par Didier Leleu (directeur des finances Heineken France), stratégies des marques par Laurent Delmouly (chef de groupe Heineken et pression), Service logistique et client par Guy Durringer (directeur customer service), Marseille dans l'Europe de l'Ouest par Willem de Jonge (directeur Supply Chain) et pour finir la vision brasserie 2014.

Puis, le déjeuner a été servi sous forme de cocktail laissant la liberté à chacun de déguster à son rythme le menu de prestige et se promener dans le domaine mis à notre disposition pour l'occasion. A partir de 14h, tout le personnel s'est divisé en six brigades « d'apprentis toqués » organisées par la Villa des Chefs et chacun a pu réa-

liser, dans une ambiance sympathique et recette en main, un dessert ou une pâtisserie (ateliers dirigés par les grands chefs Dominique Bucaille, Serge Billet et René Bergès) et aussi participer à un atelier de dégustation de vins, bières (sommeliers du château) ou huiles d'olives. Ces ateliers se sont terminés vers 16h30 sous le soleil par la dégustation des desserts préparés par tous. Un succès !

Un grand merci à Valentine Brau, Didier Leleu, Guy Durringer, Laurent Delmouly et Willem de Jonge pour leur collaboration et présence à nos côtés.

...Pour ma part, ce fut un réel plaisir d'avoir pu vous mijoter une journée aux petits oignons...Vivement la prochaine.

Chantal Bergel

