PERFORMANCE ET PRODUCTION

Des Hommes et des outils orientés vers la satisfaction clients



Le respect des attentes et exigences de ses clients est un

facteur clé de succès pour l'entreprise.

Il s'appuie sur l'optimisation de la chaîne de valeur et particulièrement sur l'amélioration des opérations industrielles. Pour réussir, l'entreprise dispose de trois leviers : les coûts, la qualité des produits et services et la satisfaction des clients





Trois axes d'action sont essentiels pour développer la performance :

- l'optimisation de la production à travers les moyens techniques et le pilotage
- la maîtrise de la chaîne logistique : calcul des besoins, achats, stocks et flux
- l'organisation et les hommes, acteurs principaux du développement de la performance

Grâce aux synergies entre nos différentes activités

et l'expérience de nos équipes, nous proposons
une démarche adaptée aux entreprises
agroalimentaires. Elle vise à identifier les
opportunités d'amélioration et à accompagner
leur mise en œuvre par le conseil ou
par la formation

Nos moyens et méthodes :

- une équipe expérimentée de consultants issus de différents domaines de l'entreprise
- une approche croisée avec les disciplines connexes à la production (qualité, R&D, maintenance, logistique...)
- un accompagnement pas à pas intégrant le contexte environnant
- une pédagogie inductive qui a fait ses preuves

Nos domaines d'intervention

- Apprentissage et perfectionnement des bases métiers IAA
- Conduite et supervision des process
- Gestion industrielle
- Performance industrielle et amélioration continue
- Developpement durable en milieu industriel

NOS PRESTATIONS

Conseil

- Mise en place des outils pour piloter un atelier de production
- Aide à la réalisation d'outils techniques de suivi de process
- Appui technique à l'utilisation d'Excel pour la gestion de production
- Analyse et recherche d'opportunités en vue d'une démarche d'amélioration continue
- Diagnostic et accompagnement sur la qualité de vie au travail et son lien avec la performance
- Aide à la gestion des pertes matières et des déchets

Formation

- De l'acquisition des bases fondamentales des métiers en IAA jusqu'au perfectionnement
- Mesure et amélioration de la performance d'un atelier de production
- Initiation au génie industriel agroalimentaire et à l'hydraulique
- Introduction aux automatismes et à la supervision dans les process industriels
- Métrologie et suivi de capteurs
- Excel : outil de laboratoire et maîtrise des calculs techniques
- Formation à la maintenance de premier niveau
- Amélioration continue : de la démarche aux outils
- Résolution de problèmes
- Gestion de projet

NOS MÉTHODES ET OUTILS

- Pédagogie inductive et participative
- Service de Documentation et de Veille
- Supports de formation personnalisés
- Laboratoires (automatismes, physico-chimie, microbiologie)
- Halle technologique agroalimentaire
- Salles de formation informatique



Ils nous font confiance...

PIERRE MARTINET
CHARLES & ALICE SAS
NIGAY SAS
MARIE
CHOCOLATREE
LESAFFRE
BISCUITERIE LOUVAT
LES VERGERS BOIRON
TERRE ADÉLICE



Votre contact

Valérie MANN Département Agroalimentaire Ligne directe : 33(0)4 27 85 86 63 umann@isara.fr



23 rue Jean Baldassini - F - 69364 LYON CEDEX 07 Tél.: 33(0)4 27 85 85 85 - Fax: 33(0)4 27 85 86 37

