

Analisi
personalizzata

Documento generato da
Playmetrics



Analisi di produzione grazie all'AI



SOMMARIO

SOMMARIO	2
DI COSA SI TRATTA?	3
Strumento Associato: PLAYMETRICS	5
ANALISI 3M	5

DI COSA SI TRATTA?

Il presente report di sintesi strategica è il frutto di un'analisi approfondita dei dati aziendali, sia pubblici che privati, condotta utilizzando l'intelligenza artificiale generativa. L'analisi ha permesso di identificare con precisione le aree di miglioramento, basandosi su indicatori di performance (KPI) e sull'analisi SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats). Il risultato è stato la formulazione di un piano d'azione dettagliato, mirato all'ottimizzazione delle risorse, all'incremento della competitività sul mercato e al miglioramento della customer experience, massimizzando così il ROI (Return on Investment) e garantendo un vantaggio competitivo sostenibile.

Strumento Associato: PLAYMETRICS

Il nostro sistema di Intelligenza Artificiale, con una capacità di ispezione e di elaborazione delle immagini di gran lunga superiore all'occhio umano, analizza video realizzati all'interno della tua azienda per estrarre automaticamente dati sulla qualità e la resa dei processi produttivi. Il report generato dall'IA individua con estrema precisione attività che non generano valore, inefficienti o anomale, e suggerisce strategie mirate per ottimizzare la produttività della tua operatività aziendale. Il tutto viene gestito nel pieno rispetto della privacy e della sicurezza dei tuoi dati.

Si basa sull'analisi delle 3M (MURI, MURA, MUDA) e grazie all'analisi di un breve video, individua le soluzioni tecniche e/o tecnologiche da implementare per massimizzare la produzione

Le 3M, concetti pilastro del sistema di produzione snella Lean Manufacturing e rappresentano tre tipi di sprechi che le aziende devono eliminare per migliorare e massimizzare sia l'efficienza che la produttività.

ANALISI 3M

1. STATO DELL'ARTE: Il video mostra il processo di lavorazione del prosciutto cotto in un impianto industriale. Le immagini evidenziano diverse fasi della lavorazione, a partire dalla movimentazione delle cosce di maiale appese su ganci, passando per la fase di disossamento e rifilatura, fino alla preparazione finale del prodotto. Gli operatori, vestiti con abiti da lavoro bianchi e guanti di protezione, utilizzano coltelli e altri strumenti per rimuovere ossa e rifilare il grasso in eccesso. Le cosce di maiale vengono lavorate su tavoli di acciaio inossidabile, con un flusso di lavoro che sembra essere organizzato in una linea di produzione.

2. ANALISI: Applicando l'analisi delle 3M (MURI, MURA, MUDA) al processo mostrato nel video, emergono diverse inefficienze: - MURI (Sovraccarico): Gli operatori sembrano eseguire compiti fisicamente impegnativi, come il sollevamento e la manipolazione di grandi pezzi di carne, che possono portare a sovraccarico fisico e affaticamento. Inoltre, l'uso di coltelli per il disossamento richiede precisione e forza, aumentando il rischio di infortuni. - MURA (Irregolarità): Il flusso di lavoro non appare uniforme. Alcuni operatori sembrano lavorare a ritmi diversi, con momenti di attesa tra una fase e l'altra del processo. Questa irregolarità può causare colli di bottiglia e rallentamenti nella produzione. - MUDA (Sprechi): Si notano sprechi di movimento, con operatori che devono spostarsi frequentemente per prendere o posizionare i pezzi di carne. Inoltre, l'uso di strumenti manuali per il disossamento e la rifilatura può portare a sprechi di tempo e materiali, poiché non tutti i tagli sono precisi e uniformi.

3. ACTION PLAN: Per eliminare le inefficienze rilevate, si possono implementare le seguenti soluzioni tecniche e tecnologiche: - Automazione: Introduzione di macchinari automatizzati per il disossamento e la rifilatura, riducendo il carico fisico sugli operatori e aumentando la precisione dei tagli. - Ergonomia: Miglioramento delle postazioni di lavoro con tavoli regolabili in altezza e strumenti ergonomici per ridurre il sovraccarico fisico e il rischio di infortuni. - Bilanciamento del carico di lavoro: Riorganizzazione del flusso di lavoro per garantire una distribuzione uniforme dei compiti tra gli operatori, riducendo le irregolarità e i tempi di attesa. - Formazione: Programmi di formazione per gli operatori sull'uso efficiente degli strumenti e sulle tecniche di lavorazione per minimizzare gli sprechi di tempo e materiali. - Layout ottimizzato: Ripensamento del layout della linea di produzione per ridurre i movimenti inutili e migliorare l'efficienza complessiva del processo.



Gli operatori sollevano e manipolano grandi pezzi di carne, causando sovraccarico fisico (MURI)



L'uso di coltelli per il disossamento richiede precisione e forza, aumentando il rischio di infortuni (MURI)



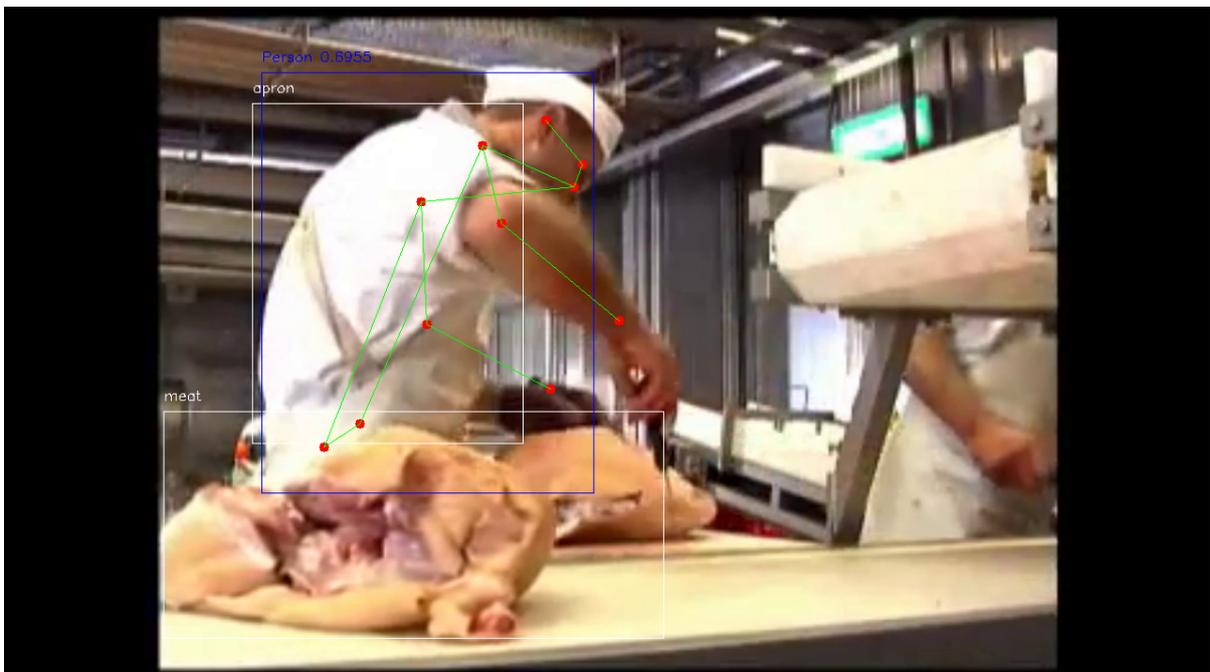
Il flusso di lavoro non appare uniforme, con momenti di attesa tra una fase e l'altra
(MURA)



Alcuni operatori lavorano a ritmi diversi, causando colli di bottiglia (MURA)



Sprechi di movimento con operatori che si spostano frequentemente per prendere o posizionare i pezzi di carne (MUDA)



L'uso di strumenti manuali per il disossamento e la rifilatura porta a sprechi di tempo e materiali (MUDA)

Data 01/07/2024

Analisi di produzione grazie all'AI

