

Processos Bar de la FIB

Com al senyor Taylor, entrem al bar de la FIB amb una llibreta i un cronòmetre, i investiguem com podem fer més eficient un procés del bar de la FIB.

Només entrar, veiem que hi ha molta cua. Cronometrem que el temps d'espera és elevat. Seguim investigant i veiem que cada comanda triga bastanta estona, i ens centrem en com podem fer-la més eficient.

Amb el cronòmetre, veiem que la majoria del temps de la comanda és el temps que triga en fer-se un entrepà de truita de patates, el més popular entre els clients i sempre s'acaba (mai sobren ingredients per a produir-ne).

Després d'obtenir aquestes dades, pensem en com podem fer més eficient el procés de fer aquest entrepà de truita de patates.

Seguint el mètode científic, proposem una hipòtesi inicial: Si un nombre d'entrepans de truita de patates estan ja preparats anticipant la demanda que hi haurà a l'hora de dinar, es podrà fer un servei molt més eficient. I cada cop que es vengui un entrepà de truita de patates es començarà a fer-ne un de nou.

Provem d'aplicar la hipòtesi i veiem que, certament, millora l'eficiència substancialment. Durant un període de temps, el temps d'espera es veu reduït.

Plantegem la hipòtesi d'aplicar aquest mètode a la resta de plats i entrepans més populars.