

Special

Cabosse combineert een passie voor mensen én chocolade in unieke werkvormen voor (team)coaching en training.



Lean!

maak er chocolade van!

Lean, maak er chocolade van!

Lean is een management filosofie en manier van werken waarmee je je richt op het continu verbeteren van een product of dienst. De toegevoegde waarde voor de klant staat hierbij voorop. Lean is oorspronkelijk afkomstig uit de industrie en wordt tegenwoordig steeds meer gebruikt voor dienstverlenende processen.

Maar wat moet je je nu precies voorstellen bij Lean werken? En hoe maak je dit aan een team duidelijk? Cabosse heeft speciaal voor organisaties in de dienstverlening de workshop; "*Lean, maak er chocolade van!*" ontwikkeld. Een unieke manier om de kracht en potentie van Lean zelf te ervaren.

De workshop

Tijdens de workshop ga je dan ook vooral veel zelf doen! Je kijkt door een 'Lean bril' naar het proces van bonbons maken en ervaart wat de effecten zijn van een Lean manier van werken. In alle opzichten zul je versteld staan van het resultaat! En uiteraard mag je zelf proeven en beoordelen. Geïnteresseerd? Kijk snel verder in deze brochure om te ontdekken wat je precies gaat doen.



cabosse

COACHEN • TRAINEN • VERANDEREN.....en chocolade
Winterpolder 82 • 3991 XZ • Houten • m 06 494 22003 • www.cabosse.nl

Wat gaan we doen?

Na een korte introductie over Lean word je ingewijd in de wereld van chocolade.

En dan is het tijd om zelf aan de slag te gaan:

- Zelf ontwerpen van een optimaal productieproces;
- Bonbons maken volgens dit proces;
- Gezamenlijk evalueren onder het genot van de gemaakte bonbons;
- Vertaalslag maken naar de eigen praktijk:
 - Wat herken je in je manier van werken?
 - Welke kennis en/of inzicht neem je mee naar je werk?
 - En hoe geef je hier gestalte aan?

Tussentijds observeert de teamcoach de uitvoering en interenieert op het verloop van de samenwerking, de onderlinge communicatie en continue verbeteren.



Klantwaarde

De workshop "Lean: maak er chocolade van" maakt op een praktische manier duidelijk hoe je Lean toepast. Het werken met chocolade is een overzichtelijk proces en laat mensen splendorwijs zelf met Lean aan de slag gaan. Ook is het resultaat van Lean direct merkbaar: hoe de bonbon eruitziet, hoe hij smaakt en hoe hij tot stand is gekomen.

Ervaring leert dat deelnemers aan deze creatieve benadering van Lean veel plezier beleven. Dit vergroot de impact

van de workshop! Lean wordt concreet en met (hernieuwd) enthousiasme gaan zij met Lean verder aan de slag in de eigen werksituatie. Kortom, Lean in een echt productieproces: Een ervaring die smaakt naar meer!

“Voor het eerst
wordt Lean
voor mij
concreet!”



Resultaten workshop

- Kennis van de basis van Lean
- Ervaring met écht effectief samenwerken
- Bewustworden mogelijkheden tot efficiënter werken
- Inzicht en tools om mee aan de slag te gaan in de eigen praktijk
- Grotere betrokkenheid en motivatie





Voor wie?

Deze workshop is geschikt voor dienstverlenende organisaties die meer klantgericht of efficiënter willen werken en hiervoor op een leuke en verrassende manier de aandacht van hun medewerkers willen vragen. Dit kunnen organisaties zijn die daadwerkelijk met Lean aan de gang willen of zijn. Maar ook organisaties die op een andere manier vorm geven aan het verbeteren van hun dienstverlening en het beter aansluiten bij hun klanten. Met de workshop 'Lean, maak er chocolade van' wordt de Lean manier van denken en werken doorleefd en opgefrist.

De resultaten van Lean

- Kwaliteit verbetert
- Kosten dalen, winst stijgt
- Medewerkers tevredenheid gaat omhoog
- Veranderkracht neemt toe

Lean



Dezelfde **smaak**
maakt nog geen **lean!**

Praktisch

Deze workshop wordt op maat gemaakt en in de keuken van Cabosse gegeven (maximaal 10 personen). Het aantal deelnemers en de locatie kunnen in overleg bepaald worden.

Voor meer informatie of reserveren van een workshop belt of mailt u met Cabosse.

LEAN stappenplan

1. *Neem de klantwensen als uitgangspunt:*

Alleen waar de klant voor wil betalen heeft toegevoegde waarde. Welke wens heeft de klant en waarmee/hoe maak je je dienst aantrekkelijk voor de klant (bijvoorbeeld prijs, kwaliteit en levering)?

2. *Optimaliseer het proces:*

Je richt je proces zo in dat je snel en effectief levert wat je klant wil: met minimale kosten of juist maximale kwaliteit. zo snel mogelijk of juist flexibel. Alles maatwerk of juist standaard. Dit doe je in een proceswaardeketen met alle stappen, verwerkingstijd en doorlooptijd van het proces.

3. *Creëer Flow:*

Hoe kun je het proces zo soepel mogelijk laten lopen? Zonder wachttijden en verspilling. Het werken in kleine hoeveelheden helpt!

4. *Werk vraaggestuurd:*

zodat je producten of diensten op basis van de klantvraag, 'just in time' door het proces gaan, met minder verspilling.

5. *Verbeter continu:*

Stel voortdurend de vraag: "Wat kan ik morgen beter doen dan vandaag?". Betrek je medewerkers actief: zij weten het beste wat er speelt en waar de knelpunten zitten.



De trainer

Joanne Renes is gecertificeerd coach en trainer. Zij heeft brede ervaring als interimmanager in de dienstverlening en is al jarenlang actief als coach met als specialisaties o.a. NLP en RET. Tevens volgde zij cursussen aan de Chocolate Academy te Zundert.



Over Cabosse

Cabosse is het bedrijf van Joanne Renes. Het betekent cacaovrucht, de bron van chocolade. Met Cabosse combineert zij haar passie voor coachen en chocolade. Door unieke werkvormen met chocolade voor teams en individuen. Naast chocolade maakt Joanne in haar werk veel gebruik van andere creatieve werkvormen, NLP en RET. Ze leert je effectief om te gaan met je gedachten, gevoelens en gedrag. Coachen en trainen bij Cabosse betekent vooral interactie en bewustwording maar ook plezier.

Met Cabosse gebruikt Joanne chocolade ook als metafoor: 'Zowel mensen als chocolade hebben enorm veel mogelijkheden om te veranderen. En het proces van veranderen is vergelijkbaar. Je moet eerst je oude vorm, gewoonten en overtuigingen, loslaten. Dus als het ware smelten. En na de juiste bewerking kun je de verandering in een nieuwe vorm "gieten". Cabosse daagt je uit om op een andere en frisse manier naar jezelf en je situatie te kijken. Daardoor ontstaat ruimte voor verandering!

Je ontdekt meer
in een uur
spelen
dan in een jaar
van overleg



cabosse

COACHEN • TRAINEN • VERANDEREN.....en chocolade
Winterpolder 82 • 3991 XZ • Houten • m 06 494 22003 • www.cabosse.nl