



---

## DIE 7 ARTEN DER VERSCHWENDUNG (IN PRODUKTION UND DIENSTLEISTUNG)

---

Kern des Lean Management ist die Schaffung von Werten ohne Verschwendung. In den täglichen Prozessen haben sich vielfältige Routinen und Störungen entwickelt, die einen kontinuierlichen Fluss verhindern und Verschwendung darstellen.

In der Literatur<sup>1</sup> haben sich zur Identifizierung, der Vermeidung und Reduzierung von Verschwendung die **7 Arten von Verschwendung** entwickelt:

### 1 Überproduktion

Mehr produzieren, als der Kunde nachfragt.

### 2 Wartezeiten

Mitarbeiter sind untätig, während sie auf ihren Einsatz im Prozess warten.

### 3 Fehlerhafte Produktion/Nachbesserung

Fehlerhafte Produkte stören den Produktionsprozess und erfordern Nacharbeit oder Korrekturen oder führen zu Ausschuss.

### 4 Übermäßige Bearbeitung

Mehrwert bieten, obwohl **der Kunde** keinen nachgefragt hat.

### 5 Überbestand

Materialien, Dienstleistungen und Produkte, **die lagern oder vom Kunden nicht bestellt wurden**, sind nicht wertschöpfend.

### 6 Unnötige Materialbewegungen

Produkte mehrfach von Ort zu Ort hin und her transportieren.

### 7 Unnötige Wegezeiten

Überflüssige Bewegung, die nicht zur Wertschöpfung beiträgt.

---

Bei der obigen Darstellung wurde bewusst die Originaldefinition verwandt.

Für die Anwendung im Krankenhaus können diese Verschwendungskategorien nach Anpassung der Begrifflichkeiten und evtl. Ergänzung der Verschwendungsarten übernommen werden. Wir empfehlen vor der Einführung eine intensive Diskussion.

<sup>1</sup>Vgl. Womack / Jones: Lean Thinking – Ballast abwerfen, Unternehmensgewinne steigern, 1. Auflage, 2004, S.23