يوجد فرعان اساسيان لصناعة منتجات الالبان في الضفة الغربية الفرع الاول صناعة منتجات الالبان على مستوى الاسر الفلسطينية وتهتم بصناعة الحليب,اللبنة و الجبنة و الفرع الثاني صناعة الالبان التي تكون على مستوى المصانع و التي يتم انتاجها للمطاعم ,البقالات وغيرها.

ونظرا لتزايد انتشار نظام التصنيع الرشيق ، نشات الحاجة إلى تطوير وسائل للتحقيق في مستوي فهم هذا النظام في الشركات و المصانع, والافتقار إلى فهم واضح للتصنيع الرشيق وقياساته ، وتنفيذ الاداره التقليدية ، هي أسباب هامه فشلت فيها الممارسات التصنيع الرشيق, . و لزيادة المنافسة وتوقعات العملاء تتطلب الشركات لتطبيق نظام التصنيع العجاف لا الاداره التقليدية للحصول علي مزايا تنافسيه قويه في الاسواق المحلية و العالمية

يهدف هذا المشروع إلى تقييم تنفيذ مفاهيم التصنيع الرشيق في صناعه الألبان في الضفة الغربية ، من أجل تقييم التنفيذ ومن الضروري أولا عمل استبيان لاستكشاف مدى تنفيذ التصنيع الرشيق في صناعه الألبان, وأجريت هذه الدراسة الاستقصائية علي تسع شركات منتجه للألبان في الضفة الغربية. واختير المستجيبون من بين أولئك الذين قد يشاركون مباشره في ممارسات التصنيع الهزيلة ، ويؤمنون بأهميتها في تحقيق التحسين المستمر لشركاتهم

والنتائج المتوقعة من هذه الدراسة الاستقصائية هي تحديد الحواجز التي تمنع أو تؤخر التصنيع الرشيق في صناعه الألبان ، بسبب عدم فهم مفاهيم هذا التصنيع وموقف العاملين في الطابق المتجر ، وأيضا لتحليل الفجوة ، وتطوير اطار عمل يساعد قطاع صناعه الألبان لتنفيذ ادوات التصنيع الرشيق لتحقيق أهدافها.

ونتيجة لذلك ، هناك ضعف في تنفيذ ممارسات التصنيع الرشيق. ولا سيما هناك ضعف في تنفيذ الاداه الأكثر اهميه "خريطة تدفق القيمة" ، والتنفيذ الواضح للاداة "5S" ، حيث اقوي مصنع التي تنفذ أدوات مفاهيم تصنيع الرشيق هو الجنيدي والأضعف هو الصافي.