

10–11 май 2017 в
Холандия и Белгия

Фактор за успех Производство

Как можете да планирате оптимално, да управлявате гъвкаво и да намалите разходите във Вашата хранително-вкусова фабрика.

Практически посещения при:

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Скъпи читатели,
ниски маржове, скъпи суровини, голяма интензивност на конкурентното противопоставяне и повишаващи се регулативни изисквания. Актуалната среда за хранително-вкусовите предприятия е по-предизвикателна от когато и да било.



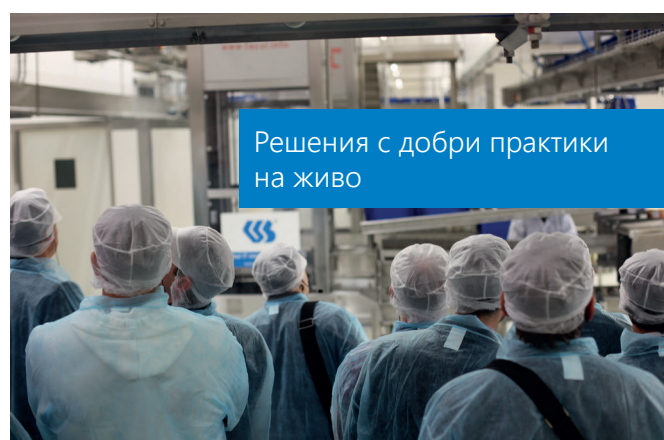
Добрата новина: използването на добри практики и модерни технологии крие значителни подобрения в преработката на хранителни продукти. Повече прозрачност, повече ефективност чрез автоматизация и дигитализация, непрекъсната обратна проследимост, овладяване на комплексността и повече бързина и така повече свежест – шансовете са очевидни. Решенията не са теоретични концепции, а вече успешно се използват на практика като FACTORY ERP®. По време на Food Business Days на живо ще Ви покажем най-интересните от нашите решения на място.

С уважение,

Ваш
Ервин Коке



Презентации от браншови експерти



Решения с добри практики на живо



Международен обмен на опит

Food Business Day – сряда, 10 май

- 10:00 Приветствие
- 10.15 Потенциали за оптимизация в хранително-вкусовия бранш: „Качество и свежест нагоре, разходи надолу.“ Вертикална интеграция при Veviba
- 10.45 Доброто планиране е половината от битката:
с оптимизирано производствено планиране към ниски разходи и по-доволни клиенти.
- 11.15 Почивка за кафе и чай в „Food Business“-зоната
- 12.00 Оптимизация на разходите чрез ефективно производство с гарантирани производствени поръчки
- 12.30 Комплексността на сигурността на храните
- 13.00 Обяд в „Food Business“-зоната
- 14.15 Логистични концепции за бъдещето - как хранително-вкусови предприятия могат да спестят пари в комисионирането и интралогистиката.
- 14.45 Да се избере по-доброто – как обработването на изображения от стоковия вход до изхода на стоките повишава качеството и намалява разходите.
- 15.15 FACTORY ERP® – правилната ИТ-стратегия за фабриката – прилики и разлики между средните и малки фирми и концерните на Colruyt
- 15.45 Почивка за кафе и чай в „Food Business“-зоната
- 16:30 Meet & Greet: възможност за обмен на опит и дискусии с експерти от CSB по темите:
- FACTORY ERP®
 - Производствено планиране & управление на рецептури
 - Логистични концепции & гарантиране на качеството
 - CSB-Vision
- 17:20 Заключителни думи
- 19:00 Съвместна вечеря

Food Business Tours – четвъртък, 11 май

Моля, изберете чрез формуляра едно от следните посещения.





ProMessa
www.pro-messa.nl

ProMessa BV, част от Coop Productiebedrijven BV, е централната месарница на няколко вериги хранителни магазини. С над 30-годишен опит и почти 150 служители предприятието произвежда пълен асортимент от месни продукти. Рецептата за успеха на фирмата се крие в комбинацията от традиционна месарница, в която работят квалифицирани и опитни професионалисти и една почти напълно автоматизирана логистична система. Това позволява ежедневна доставка на пресни продукти от един богат или дори специален според клиента асортимент с максимален логистичен капацитет.

Служители: над 150 служители

Производителност:

- Всекидневно зареждане на 1200 хранителни магазини
- Автоматичен склад с каси (Slowmover, стелажана поточна линия) с 7000 места за каси

Продуктов асортимент: Опаковани месни продукти за самообслужване (свинско, говеждо, полуфабрикати), вегетариански продукти

Highlights:

- Интегрирано управление и наблюдение на всички процеси от снабдяването през производството, логистиката до стокския изход
- Повсеместна автоматизирана и оптимизирана верига на доставки под един покрив
- Паралелна обработка и комисиониране на различни линии на качество
- Кратки времена за реакция при допълнителни поръчки
- Голямо разнообразие на асортимента от артикули при ниски логистични разходи
- Разделяне на производство и комисиониране



Veviba
www.veviba.be

Предприятието, числящо се към белгийската фирмена група Verbist, вече половин столетие е специалист за говеждо месо и снабдява почти всички големи белгийски супермаркети. Предприятието произвежда говеждо месо, което може да бъде проследено от трапезата обратно до фермера и разполага с многобройни собствени животновъдни ферми в цяла Белгия.

Служители: Близо 300 служители

Производителност:

- Собствено животновъдство в 19 ферми с над 10 000 собствени говеда
- Дневна продукция на припл. 40 000 опаковки говеждо месо за самообслужване

Продуктов асортимент: Продукти за самообслужване и пресни продукти, червено месо, допълнително дивеч и птиче

Highlights:

- Повсеместно оптимизирана верига на доставки
- Интегрирана верига на създаване добавена стойност от управлението на животновъдството до обратното проследяване
- Ефективни производствени процеси и автоматизирани процеси в ценовото маркиране, комисионирането и високостелажния склад
- Бърз достъп до актуални производствени данни
- 50 000 опаковки за самообслужване дневно благодарение на автоматизацията





Luiten Food
www.luitenfood.com

От 1938 г. Luiten Food активно участва в бизнеса с птиче месо и дивеч. Междувременно фирмата Luiten Food се е развила до един от най-големите европейски търговци в международната търговия с говеждо, агнешко, диво и птиче месо. Продуктите достигат до голям брой най-разнородни клиенти в различни области, като ХоРеКа, хранително-вкусова индустрия, търговия на едро, фирми за кетъринг и специалитети.

Служители: Повече от 50 служители на постоянен договор

Производителност:

- Всекидневно / седмично нареждане с 250 тона месни продукти между другото и на пазарите за продажба на дребно и ХоРеКа
- Собствена сграда за дълбоко замразяване с 5000 палетни места

Продуктов асортимент: Говеждо месо, агнешко месо, дивеч и птиче месо

Highlights:

- Интегрирана и пълна обратна проследимост
- Пълно използване на M-ERP за оптимизация на логистичната верига
- Изпълнение на изискванията на различните системи за гарантиране на качеството (IFS Food, IFS Broker)
- Гъвкаво управление на поръчките
- Лесна поддръжка на производствени поръчки, етикетиране и опаковане



Colruyt
www.colruytgroup.be

Фирмата Colruyt Group Fine Food интегрира производствените области сирене, вино, кафе, хляб и месо. Colruyt Group Fine Food произвежда в три различни предприятия. Месопреработката в Хале, която се състои от две производствени бази, транжира, обработка и опакова прясно говеждо, телешко и свинско месо. Освен това в Хале се извършва производството на салати, месни стоки и дълбоко замразено месо. В третата фабрика във Вомелгем се подготвят и експедират пресни продукти от птиче месо.

Служители: Близо 843 служители

Производителност:

- Оборот: прилб. 190 мил евро
- Преработка на 1300 свине на ден

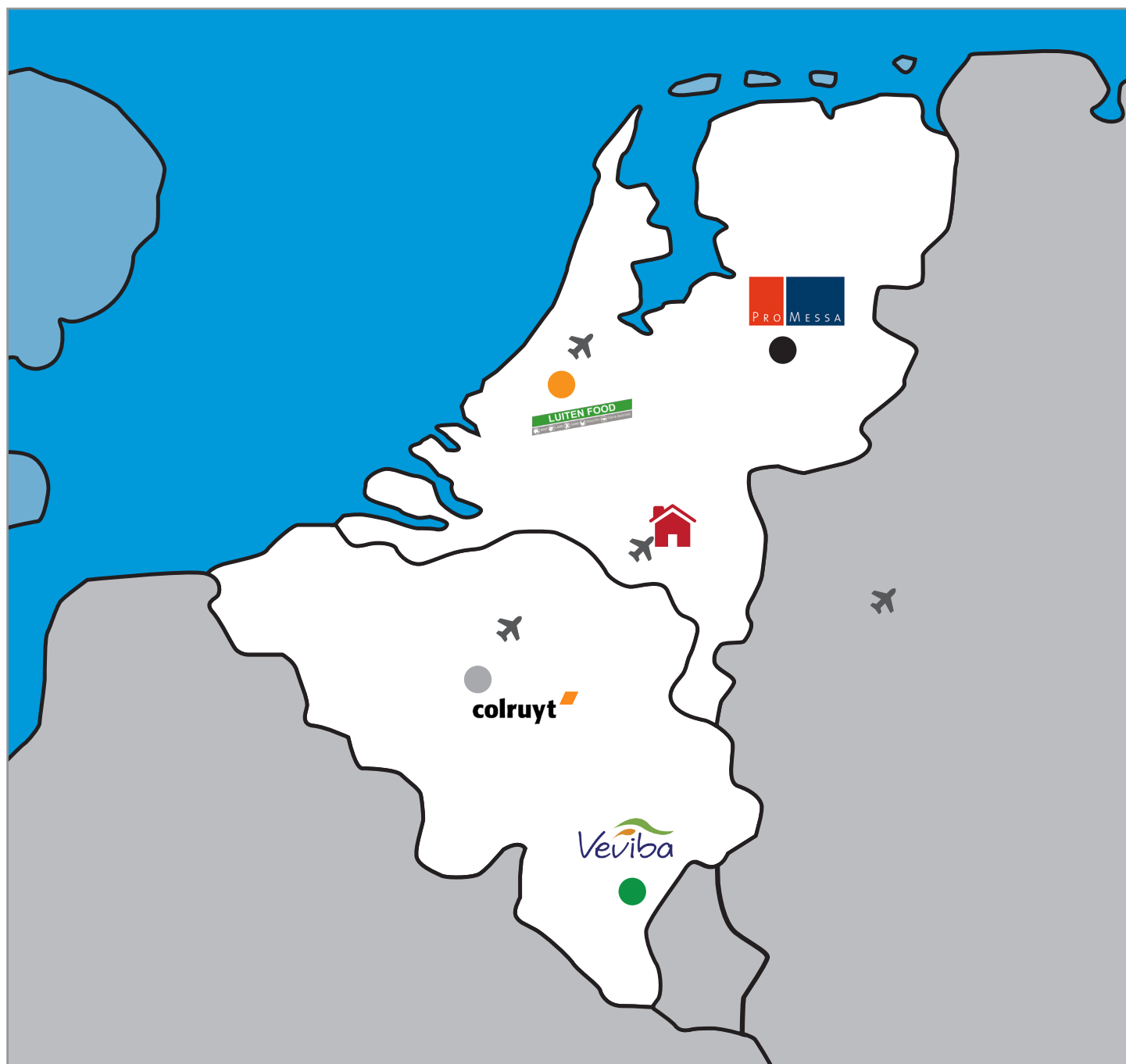
Продуктов асортимент:

Пресни продукти, дълбоко замразени продукти, продукти за месарници, вино, кафе, бира, собствени марки

Highlights:

- Повсеместно оптимизирана верига на доставки
- Бърз достъп до актуални производствени данни
- Ефективни производствени процеси
- Точна информация за складовата наличност





Хотел

Hotel Pullman Eindhoven Cocagne
Vestdijk 47, 5611CA Eindhoven,
Холандия



Летища наблизо

Brüssel-Zaventem, Amsterdam-Schiphol,
Eindhoven и Düsseldorf



Tour 1

ProMessa BV
Dordrechtweg 13,
7418 CH Deventer,
Холандия



Tour 2

Veviba S.A.
Parc Industr. 43,
6600 Bastogne,
Белгия



Tour 3

Colruyt
Edingensesteenweg 196,
1500 Halle,
Белгия



Tour 4

Luiten Food
Klaverblad 11,
2266 JK Leidschendam,
Холандия

Информация за участниците

Дати:

10-11. май 2017

Място на провеждане:

Hotel Pullman Eindhoven Cocagne
Vestdijk 47, 5611CA Eindhoven, Холандия
Tel.: (+31)402326111 | E-Mail: H5374@accor.com

Food Business Tour:

Моля, изберете едно от посочените посещения. Тръгване за съответното посещение на 11 май в 8 ч. пред хотела. За всяко посещение има на разположение отделен автобус. Ако идвате с личен автомобил до предприятието, вижте адресите на страница 6. Посещенията започват в 10 ч.

Нощувки:

- Формулярът за резервацията може да изтеглите [тук](#)
- Моля, попълнете формуляра, за да може да направите резервацията в хотела. Изпратете след това формуляра на посочения в него долу имейл адрес и информирайте хотела по телефона за липсващите цифри от номера на Вашата кредитна карта, за да може плащането да бъде приключено
- Разноски: 139 € за стая / нощувка вкл. закуска

Краен срок за записване: 11 април 2017

След приключване на записването ние ще Ви информираме писмено за потвърждаване на Вашето място в Food Business Tours. Организаторът на мероприятиято си запазва правото да ограничи максималния брой на участниците.

Семинарни такси:

Разходите за Food Business Days възлизат на 199 евро на човек (плюс валидното ДДС) и трябва да бъдат платени с издаването на фактура.

Основателни причини да участвате:

- Презентации с пряка връзка към проекти при референтни клиенти
- Презентации на немски език с превод на английски език (преводи на други езици са възможни)
- Презентации със свободен достъп в дигитална форма (при запитване)
- Храна по време на Food Business Days
- Участие във вечерното мероприятие
- Food Business Tour в избрани предприятия
- Автобусен трансфер до Food Business Tour

Регламент при отказ от участие:

Ако се откажете от участието в мероприятиято, е необходимо известие в писмена форма. Ако не разполагаме с декларация за отказ, таксата за участие ще се изиска в цял размер.

Допълнителна информация и актуални новини ще намерите [тук!](#)

Записване

При организационни въпроси ще се радват да Ви помогнат:



Ева Грайн

Организация Международни събития

тел.: +49 2451 625-306
факс: +49 2451 625-311
eva.grein@csb.com
www.csb.com



Георги Балтов

Организация Събития

мобилен: +359 886 086474
факс: +49 32 648 988
georgi.baltov@csb.com
www.csb.com

