

10.–11. května 2017  
v Nizozemí a Belgii



# Faktor úspěchu výroby

Jak můžete v potravinářském provozu optimálně plánovat, flexibilně řídit a snižovat náklady

Praktické návštěvy mimo jiné u:

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Milí čtenáři,  
drahé suroviny, nízké marže, vysoká intenzita konkurenčního boje a stoupající regulativní požadavky. Aktuální prostředí pro podniky zpracovávající potraviny je náročnější než kdy jindy.

Dobrá zpráva: nasazení nejlepších postupů a moderních technologií skrývá podstatná zlepšení ve zpracování potravin. Více transparentnosti, více efektivity díky automatizaci a také digitalizaci, bezmezerovitá zpětná sledovatelnost, zvládnutí komplexnosti a vyšší rychlost a tím čerstvost – šance máte ve svých rukách.

A: řešení nejsou žádné teoretické koncepty, nýbrž jsou již úspěšně nasazeny v praxi jako FACTORY ERP®. Během Food Business Days Vám ukážeme nejzajímavější z našich řešení naživo přímo na místě.



S přátelským pozdravem

Váš  
Erwin Kooke



## Food Business Day – středa, 10. května

- 10:00 Přivítání
- 10.15 Optimalizační potenciály v potravinářském oboru: „Kvalita a čerstvost nahoru, náklady dolů“. Vertikální integrace u firmy Veviba
- 10.45 Dobře naplánovat je polovina zisku:  
S optimalizovaným plánováním výroby k nižším nákladům a ke spokojeným zákazníkům.
- 11.15 Přestávka na kávu a čaj ve „Food Business“-zóně
- 12.00 Optimalizace nákladů pomocí efektivní výroby se zajištěnými výrobními objednávkami
- 12.30 Komplexnost bezpečnosti potravin
- 13.00 Oběd v „Food Business“-zóně
- 14.15 Logistické koncepty pro budoucnost. Jak mohou potravinářské podniky šetřit peníze v expedování na zákazníka (tzv. komisionování) a v intralogistice
- 14.45 Dobroty do hrníčku ... – jak průmyslové zpracování obrazu od příjmu zboží až po jeho výdej zvyšuje kvalitu a snižuje náklady.
- 15.15 FACTORY ERP® – správná IT-strategie pro provoz – rozdíly a společné znaky malých a středních podniků a koncernů u firmy Colruyt
- 15.45 Přestávka na kávu a čaj ve „Food Business“-zóně
- 16:30 Setkat se a pozdravit: možnost výměny zkušeností a diskuse s CSB-experty k tématům:
- Factory ERP
  - Plánování výroby a management receptur
  - Logistické koncepty a intralogistika
  - Zpětná sledovatelnost a jištění kvality
  - CSB-Vision
- 17:20 Závěrečné slovo
- 19:00 Společná večeře

## Food Business Tours – čtvrtek, 11. května

Prosím, zvolte následující trasy pomocí formuláře.





ProMessa  
[www.pro-messa.nl](http://www.pro-messa.nl)

ProMessa BV, součást Coop Productiebedrijven BV, je centrálním řeznictvím více supermarketových řetězců. S více než 30 roky zkušeností a k tomu 150 pracovníků vyrábí podnik kompletní sortiment masných produktů. Recept na úspěch firmy leží v kombinaci z tradičního řeznictví, ve kterém pracují kvalifikované a zkušené odborné síly, a dále automatizovaným logistickým systémem. To umožňuje denně čerstvé dodávky širokého nebo dokonce zákaznický specifického produktového sortimentu s maximálním logistickým výkonem.



**Pracovníci:**

Více než 150 pracovníků

**Výkon:**

- Denní zásobování 1.200 supermarketů
- Automatický přepravný sklad (pomalu běžící pás, regálový přepravník) se 7.000 přepravnými stanovišti

**Produktový sortiment:**

Samoobslužné masné produkty (vepřové, hovězí, konvenience), vegetariánské produkty

**Hlavní pozoruhodnosti:**

- Integrované řízení a kontrola veškerých průběhů od nákupu přes výrobu, logistiku až k výdeji zboží
- Průběžně automatizovaný a optimalizovaný zásobovací řetězec pod jednou střechou
- Paralelní zpracování a expedování na zákazníka (tzv. komisionování) nejrůznějších kvalitativních linek
- Rychlé doby reakce u následných objednávek
- Vysoká diverzita míchaných sortimentů při nepatrných logistických nákladech
- Oddělení výroby a expedování na zákazníka



Veviba  
[www.veviba.be](http://www.veviba.be)

Podnik, patří k belgické skupině Verbist, je již půl století specialistou na hovězí maso a zásobuje téměř všechny velké belgické supermarkety. Podnik vyrábí hovězí maso, které je možno sledovat zpětně od stolu až k farmářům, a disponuje početnými vlastními odchovnými provozy v celé Belgii.



**Pracovníci:**

Kolem 300 pracovníků

**Výkon:**

- Vlastní chov z 19 dvorů s více než 10.000 vlastními kusy skotu, denní výroba
- cca 40.000 samoobslužných balení hovězího masa

**Produktový sortiment:**

Samoobslužná balení a čerstvé zboží červeného masa, dodatečně divočina a drůbež

**Hlavní pozoruhodnosti:**

- Průběžně optimalizovaný zásobovací řetězec
- Integrovaný řetězec tvorby hodnot od správy odchovu až po zpětné sledování
- Efektivní výrobní procesy a automatizované procesy v cenovém označování, expedování na zákazníka a vysokoregálových skladech
- Rychlý přístup na aktuální provozní data
- 50.000 samoobslužných balení denně díky automatizaci



Luiten Food  
[www.luitenfood.com](http://www.luitenfood.com)

Luiten Food je od r. 1938 aktivní v obchodu se zvěřinou a drůbeží. Mezitím se Luiten Food vyvinul na největšího obchodníka Evropy v mezinárodním obchodu s hovězím, jehněčím, drůbežím masem a se zvěřinou. Produkty jsou dodávány velkému počtu nejrůznějších zákazníků v nejrůznějších oborech, jako potravinářským službám, potravinářskému průmyslu, velkoobchodu, cateringovým firmám a obchodům se specialitami.



- Pracovníci:** více než 50 stálých pracovníků
- Výkon:**
- Denní / týdenní zásobování cca 250 tunami masných produktů, mimo jiné retailových trhů a potravinářských služeb
  - Vlastní mrazírenské domy, s 5000 paletovými místy
- Produktový sortiment:** Hovězí maso, jehněčí maso, zvěřina a drůbež
- Hlavní pozoruhodnosti:**
- Integrovaná a kompletní zpětná sledovanost
  - Plné využívání M-ERP k optimalizaci logistického řetězce
  - Splnění požadavků nejrůznějších systémů jištění kvality (IFS Food, IFS Broker)
  - Flexibilní správa objednávek
  - Jednoduchá podpora výrobních objednávek, etiketování a balení

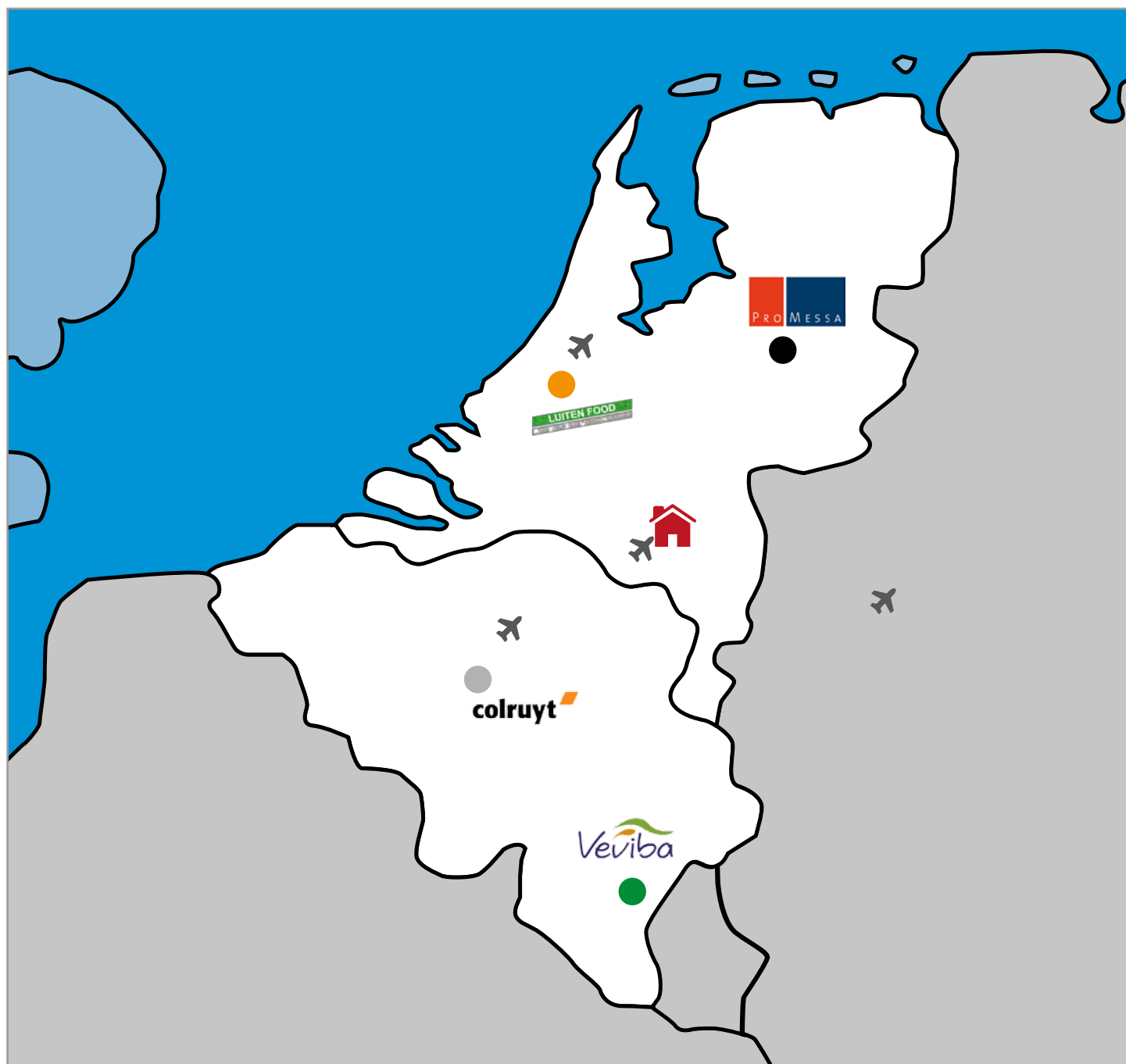


Colruyt  
[www.colruytgroup.be](http://www.colruytgroup.be)

Skupina Colruyt Group Fine Food integruje výrobní oblasti sýrů, vína, kávy, chleba a masa. Colruyt Group Fine Food Meat vyrábí ve třech různých provozech. Zpracování masa v Halle, které se skládá ze dvou provozů, bourá, zpracovává a balí čerstvé hovězí, telecí a vepřové maso. K tomu se v Halle provádí výroba salátů, masných výrobků a mraženého masa. Ve třetím provozu v Wommelgemu jsou připravovány a expedovány čerstvé drůbeží produkty.



- Pracovníci:** kolem 843 pracovníků
- Výkon:**
- Obrat cca 190 miliónů EUR
  - Zpracování 1300 prasat / den
- Produktový sortiment:** Čerstvé produkty, mražené produkty, řeznické produkty, víno, káva, pivo, vlastní značky
- Hlavní pozoruhodnosti:**
- Průběžně optimalizovaný zásobovací řetězec
  - Rychlý přístup k aktuálním provozním datům
  - Efektivní výrobní procesy
  - Přesné informace o skladovém stavu



Konferenční hotel

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



Letiště v blízkosti

Brusel-Zaventem, Amsterdam-Schiphol,  
Eindhoven a Düsseldorf



Trasa 1

ProMessa BV  
Dordrechtweg 13,  
7418 CH Deventer,  
Nizozemí



Trasa 2

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



Trasa 3

Colruyt  
Edingensesteenweg 196,  
1500 Halle,  
Belgie



Trasa 4

Luiten Food  
Klaverblad 11,  
2266 JK Leidschendam,  
Nizozemí

# Informace pro účastníky

## Termín:

10.-11. května 2017

## Místo akce:

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

## Food Business Tour:

Prosím, zvolte jednu z výše uvedených tras.  
Odjezd platných tras proběhne dne 11. května v 8.00 hodin od hotelu.  
Pro každou trasu je k dispozici autobus. Pokud byste chtěli jet k podnikům vlastním autem, platí adresy na straně 6. Návštěvy začínají v 10.00 hodin.

## Ubytování:

- Rezervační formulář je Vám k downloadu k dispozici [zde](#).
- Prosím, vyplňte rezervační formulář, abychom mohli provést rezervaci v hotelu. Následně odešlete, prosím, formulář na e-mailovou adresu, uvedenou dole ve formuláři a informujte hotel telefonicky o chybějících číslech svého čísla kreditní karty, aby mohla být rezervace uzavřena.
- Náklady: 139,00 € na pokoj / noc, včetně snídaně

## Uzávěrka přihlášek: 11. dubna 2017

Po uzávěrce přihlášek Vás písemně informujeme o vašem uvolnění na Food Business Tours. Pořadatel si vyhrazuje právo omezit maximální počet účastnických míst.

## Seminární poplatek:

Náklady na Food Business Days činí 199 Euro na osobu (s připočítáním platné DPH) a jsou splatné s vystavením faktury.

## Dobré důvody pro Vaši účast:

- Přednášky s přímým vztahem k referenčním projektům
- Přednášky v německém jazyce s anglickým překladem (další překlady možné)
- Uvolněné přednášky v digitální formě (na požádání)
- Stravování během Food Business Days
- Účast na večerní akci
- Food Business Tour zvolených provozů
- Přeprava autobusem na Food Business Tour

## Ujednání o odstoupení:

Pokud byste z účasti na Meat Business Days odstoupili, je potřebné oznámení v písemné formě. Pokud neexistuje žádné prohlášení o odstoupení, je seminární poplatek uhrazen v plné výši.

Další informace a aktuální novinky naleznete [zde!](#)

## Při organizačních otázkách Vás rádi podpoříme



**Eva Grein**

Organizace mezinárodních událostí

Tel.: +49 2451 625-306  
Fax: +49 2451 625-311  
eva.grein@csb.com  
www.csb.com



**Jorn Ballas**

Organizace událostí Benelux

Tel.: +49 2451 625-131  
Fax: +49 2451 625-291  
Mobile: +31 6 5089 5763  
jorn.ballas@csb.com  
www.csb.com

