

10 – 11 мая 2017  
Нидерланды и Бельгия

# Факторы успеха производства

Оптимальное планирование и гибкое управление процессами, а также эффективное снижение издержек в пищевой отрасли.

С посещением предприятий:

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Уважаемые дамы и господа!

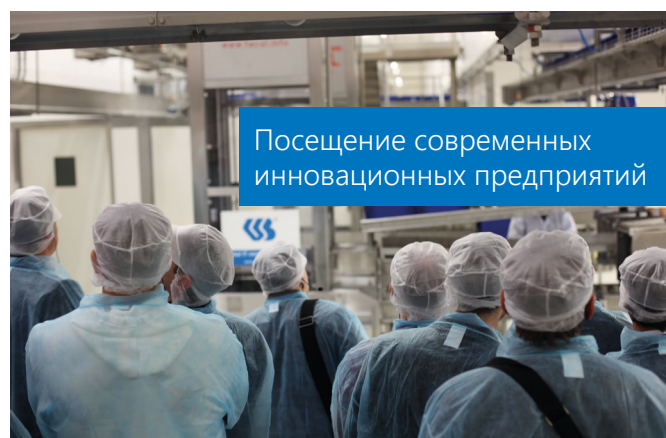
Дорогое сырье, низкие доходы, жесткая конкуренция на рынке и растущие требования контролирующих органов. Сегодняшняя ситуация на мясном рынке сложна как никогда ранее.



Хорошая новость: Использование передового опыта и современных технологий позволяет предприятиям пищевой отрасли достичь значительных преимуществ. Положительный эффект от использования новых технологий очевиден. Это повышение прозрачности и эффективности благодаря автоматизации и цифровому управлению процессами, непрерывное прослеживание продукции, надежный контроль и ускорение трудоемких рабочих шагов.

И, что важно, речь идет не о теоретических концепциях, а об уже с успехом используемом на предприятиях решении Factory ERP, которое мы представим Вам на действующем производстве в рамках Food Business Days 2017.

С уважением,  
Игорь Демин



## Food Business Day – Среда, 10 мая 2017 г.

- 10.00 Приветствие участников семинара
- 10.15 Потенциалы оптимизации в пищевой промышленности - Повысьте качество, обеспечьте свежесть и снизьте издержки!  
Вертикальная интеграция на предприятии Veviba.
- 10.45 Хорошее планирование – половина победы.  
Оптимальное планирование производства для снижения издержек и улучшения обслуживания клиентов.
- 11.15 Перерыв на чай/ кофе
- 12.00 Оптимизация затрат за счет более эффективного производства с обеспечением производственных заказов.
- 12.30 Комплексные требования к безопасности пищевой продукции.
- 13.00 Совместный обед
- 14.15 Логистические концепции будущего. Как пищевые предприятия могут сэкономить затраты в процессах комплектации заказов и во внутренней логистике.
- 14.45 Качественный отбор... - Как использование технологий анализа фотоизображений позволяет повысить качество и снизить затраты во всей цепи производства.
- 15.15 FACTORY ERP® – Правильная IT-стратегия для Вашего мясоперерабатывающего завода - Сходства и различия малых и средних предприятий и производственных концернов на примере компании Colruyt.
- 15.45 Перерыв на чай/ кофе
- 16.30 Meet & Greet: Возможность международного обмена опытом и дискуссия на темы:
- FACTORY ERP®
  - Планирование производства & Управление рецептурами
  - Логистические концепции & Интралогистика
  - Прослеживание & Обеспечение качества
  - CSB-Vision
- 17.20 Заключительное слово
- 19.00 Совместный ужин

## Food Business Tours – Четверг, 11 мая 2017 г.

Укажите, пожалуйста, в заявке на участие интересующие Вас маршруты.







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

Предприятие ProMessa BV, входящее в Coop Productiebedrijven BV, является центральным производителем мясной продукции для нескольких сетей супермаркетов. Предприятие с 30-летним опытом работы и с около 150 сотрудниками производит полный ассортимент мясных продуктов. Рецепт успеха компании заключается в оптимальном сочетании традиционного мясного производства, опыта квалифицированных специалистов и автоматизированной логистики. Все это позволяет предприятию ежедневно производить и поставлять на рынок широчайший ассортимент свежей продукции.

**Сотрудники:** более 150

**Производительность:**

- Ежедневная поставка продукции в 1200 супермаркетов
- Автоматическая ящичный склад (для медленно оборачиваемых товаров) с 7.000 местами хранения

**Ассортимент продукции:**

мясные продукты в потребительской упаковке (свинина, говядина), вегетарианские продукты

**Highlights:**

- Комплексное управление и контроль всех процессов, начиная с закупок и производства, до логистики и отгрузки готовой продукции
- Непрерывная автоматизация и оптимизация всей цепи поставок в рамках всего предприятия
- Одновременная обработка и комплектация в заказы различных линий продукции по качества
- Быстрое реагирование на дополнительные заказы
- Большое разнообразие ассортимента продукции при низких логистических издержках
- Независимость процессов производства и комплектации заказов



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

Компания Veviba, принадлежащая бельгийской группе Verbist, уже пол века специализируется на производстве говядины, поставляя ее практически во все крупные супермаркеты в Бельгии. Компания производит говядину, происхождение которой возможно проследить от тарелки до фермерского хозяйства. Veviba имеет множество собственных животноводческих ферм по всей Бельгии.

**Сотрудники:** около 300

**Производительность:**

- 19 собственных ферм с более чем 10.000 голов КРС
- Ежедневное производство около 40.000 единиц потребительской упаковки с говядиной для магазинов самообслуживания

**Ассортимент продукции:**

говядина в потребительской упаковке, дополнительно дичь и птица

**Highlights:**

- Полностью оптимизированные цепи поставок
- Интегрированная цепь создания добавленной стоимости, начиная с управления процессами откорма скота, до прослеживания готовой продукции
- Эффективные производственные процессы и автоматизированные процессы ценовой маркировки, комплектации заказов и управления высокостеллажным складом
- Быстрый доступ ко всем текущим производственным данным
- Ежедневное производство 50.000 единиц потребительской упаковки благодаря автоматизации





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

Предприятие Luiten Food с 1938 года активно работает на рынке мяса птицы и дичи. Сегодня Luiten Food относится к крупнейшим европейским дистрибуторам говядины, баранины, птицы и дичи, работающим на международном уровне. Продукция поставляется многочисленным клиентам на предприятия общественного питания, в пищевую промышленность, оптовую торговлю и специализированные продуктовые магазины.

**Сотрудники:** более 50

**Производительность:**

- Поставка 250 т. мясных продуктов в неделю, ежедневная отгрузка
- Собственный морозильный склад на 5.000 паллетомест

**Ассортимент продукции:**

говядина, баранина, дичь и мясо птицы

**Highlights:**

- Полная, интегрированная прослеживаемость продукции
- Использование мобильной ERP-системы (M-ERP) для оптимизации логистической цепочки
- Соответствие требованиям различных систем безопасности и качества (IFS Food, IFS Broker)
- Гибкое управление заказами
- Поддержка производственных заданий, процессов маркировки и упаковки



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

Colruyt Group Fine Food специализируется на производстве сыра, вина, кофе, хлеба и мяса. Мясное производство в Colruyt Group осуществляется на трех заводах. Два из них расположены в городе Галле, где осуществляется разделка, переработка и упаковка свежей охлажденной говядины, телятины и свинины. Кроме того, в Галле осуществляется также производство салатов, мясных продуктов и замороженного мяса. На третьем заводе в Воммельгеме производится и отгружается продукция из мяса птицы.

**Сотрудники:** около 850

**Производительность:**

- Годовой оборот: около 190 миллионов евро
- Переработка 1.300 голов свиней/ день

**Ассортимент продукции:**

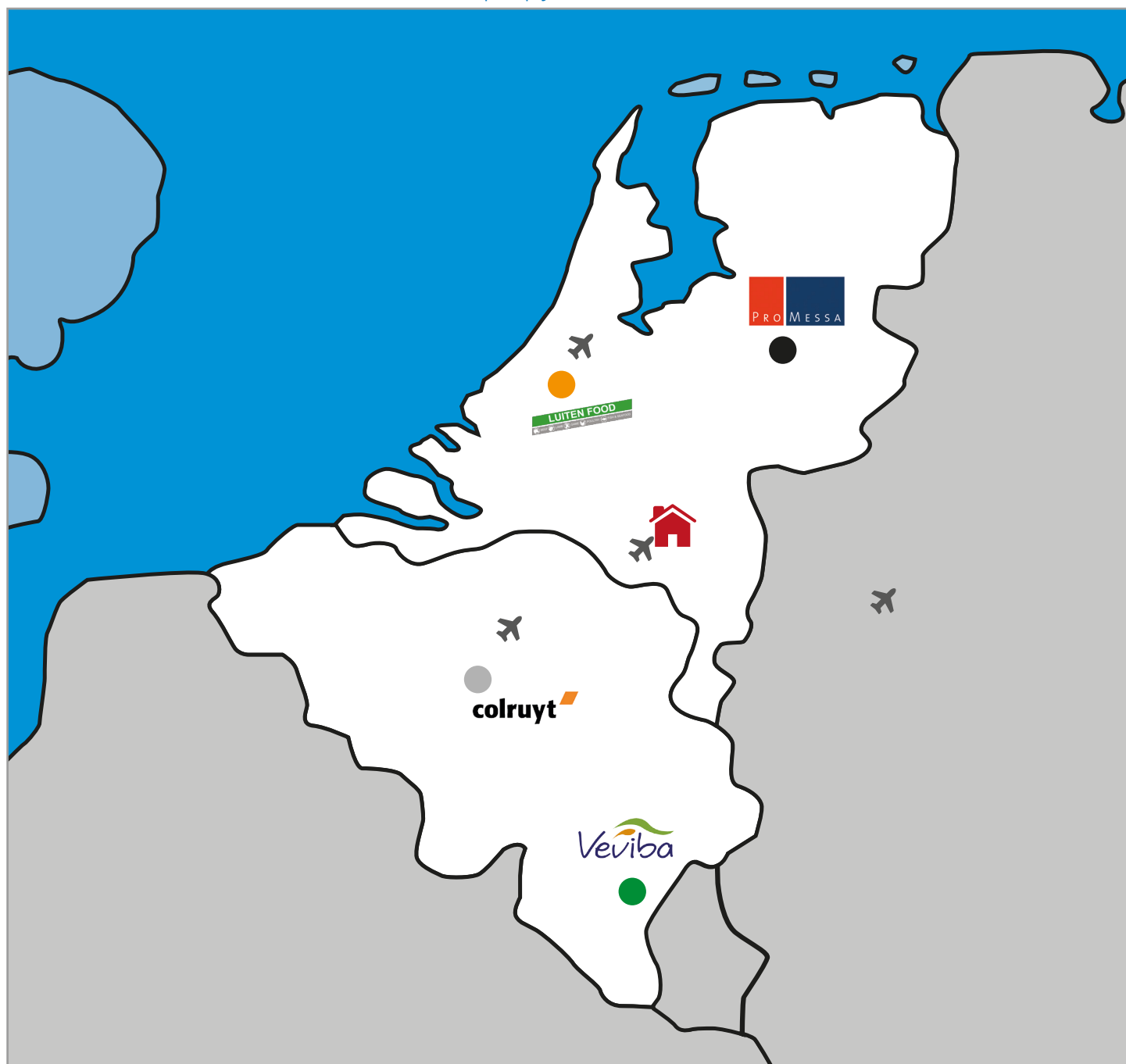
свежие охлажденные и замороженные продукты, мясопродукты, вино, кофе, пиво.

**Highlights:**

- Непрерывно оптимизированные цепочки поставок
- Быстрый доступ к текущим производственным данным
- Эффективные производственные процессы
- Точная информация о состоянии складских запасов



Food Business Tours (посещение предприятий) –  
11 мая 2017 года в 10:00 часов – Маршруты



Гостиница семинара

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



Ближайшие аэропорты

Брюссельский аэропорт (BRU), Амстердамский аэропорт  
Схипхол (AMS), Аэропорт Эйндховен (EIN) и Аэропорт  
Дюссельдорф (DUS)



Маршрут 1

ProMessa BV  
Dordrechtweg 13,  
7418 CH Deventer,  
Нидерланды



Маршрут 2

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



Маршрут 3

Colruyt  
Edingensesteenweg 196,  
1500 Halle,  
Бельгия



Маршрут 4

Luiten Food  
Klaverblad 11,  
2266 JK Leidschendam,  
Нидерланды

# Информация для участников

## Дата семинара:

10-11 мая 2017 г.

## Место проведения:

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

## Food Business Tour:

Выберите, пожалуйста, один из указанных маршрутов. Отправление на CSB-автобусах по выбранным маршрутам осуществляется от гостиницы семинара 11 мая 2017 г., в 08:00 часов. Если Вы желаете добираться до предприятия самостоятельно, просим Вас обратить внимание на адреса компаний на странице 6. Экскурсия по предприятию начинается в 10:00 часов.

## Проживание в гостинице:

- Бронирование номеров в гостинице осуществляется участником семинара самостоятельно. Для этого необходимо заполнить и направить по указанному электронному адресу данный [ФОРМУЛЯР](#).
- Для подтверждения бронирования необходимо позвонить в гостиницу и передать недостающие данные кредитной карты.
- Стоимость: 139,- евро за ночь (одноместный номер), вкл. завтрак

## Окончание регистрации: 11 апреля 2017 г.

После получения Вашей заявки мы письменно свяжемся с Вами и подтвердим регистрацию на Food Business Tours. Обратите внимание, что разрешение на посещение предприятий выдает руководство соответствующих заводов.

## Стоимость участия:

Стоимость участия в семинаре составляет 199,- EUR (+ НДС). Выставленный счет должен быть оплачен до начала мероприятия.

## В стоимость включено следующее:

- Доклады отраслевых специалистов;
- Язык семинара – немецкий с синхронным переводом на английский (перевод на другие языки возможен по запросу);
- Питание и автобусный трансфер участников в рамках мероприятия;
- Культурная программа в рамках семинара;
- Разрешенные презентации докладов на цифровых носителях (по запросу).

## Отказ от участия:

Отказ от участия в семинаре после завершения процесса регистрации принимается исключительно в письменной форме. При отсутствии письменного отказа взимается полная стоимость участия.

Дополнительная информация и актуальные новости [ЗДЕСЬ](#).

Регистрация на  
семинар

## По вопросам регистрации просим обращаться:



Ева Грейн

Организация международных мероприятий

Тел.: +49 2451 625-306  
eva.grein@csb.com  
www.csb.com



Елена Иншакова

Организация мероприятий в России

Mobile: +49 151 18265218  
elena.inshakova@csb.com  
www.csb.com

