

05.10. - 12.10.2017 en  
Ettlingen (Alemania)

# Optimización en la industria alimentaria:

Conozca directamente in situ las soluciones Best Practices, entre otras sobre Industria 4.0, Gestión de proyectos, Integración de la cadena de valor, Optimización de compras y producción, Soluciones de automatización, Digitalización del comercio

Visitas prácticas en:



¡Combine los  
CSB Food Business Days con  
una visita a la Anuga!

Querido lector:

Gracias a una mejor integración de todos los procesos en su sistema de TI las empresas alimentarias pueden seguir optimizándose en la actualidad. La digitalización aporta a las empresas nuevas oportunidades de mejorar su transparencia, reducir los costes y aumentar su productividad. Durante la celebración del evento Food Business Days le queremos mostrar cómo las empresas más destacadas del sector alimenticio lo consiguen en la práctica diaria.



Estaré encantado de saludarle personalmente en los Food Business Days.

Atentamente  
Stefan Zilken

## Food Business Day - 05.10.2017

Presentaciones en torno al tema "Optimización de la industria alimentaria" e intercambio personal con nuestros expertos del sector.

## Food Business Tours - 06.10.-12.10.2017

Tour 1  
06.10.

Salida aprox. 08:30 horas: Radisson Blu Hotel Ettlingen  
Edeka Südwest Fleisch GmbH – Rheinstetten, Alemania

Feria  
07./8.10.



Opción de una visita a la Anuga en Colonia.  
Es posible un traslado a la Anuga.  
Le rogamos póngase en contacto directamente con nosotros.

Tour 2  
09./10.10.

Salida aprox. 19:30 horas: Anuga Colonia  
Fleischhof Rasting Essen – Essen, Alemania

Salida aprox. 07:45 horas: Anuga Colonia  
Fleischhof Rasting Meckenheim - Meckenheim, Alemania

Tour 3  
10.10.

Punto de encuentro: 14:00 horas en la planta de Züger Frischkäse AG  
Züger Frischkäse AG - Oberbüren, Suiza

Es posible un traslado desde el aeropuerto de Zúrich previo acuerdo.

Tour 4  
11.10.

Salida: aprox. 07:45 horas: Aeropuerto Múnich  
Siegsdorfer Petrusquelle GmbH - Siegsdorf, Alemania  
Gebrüder Woerle GmbH - Henndorf cerca de Salzburgo, Austria

Tour 5  
11./12.10.

Salida el día 11.10., aprox. 15:00 horas: Anuga Colonia

Salida el día 12.10., aprox. 09:00 horas: Amedia Hotel Weiden  
Naabtaler Milchwerke GmbH & Co. KG - Schwarzenfeld, Alemania  
Wolf Wurstspezialitäten GmbH - Schwandorf, Alemania

# Food Business Day, 05.10.2017 en Ettlingen

- 9:00 *Bienvenida. Optimización de la industria alimentaria: Qué hacen mejor las empresas destacadas del sector que la media. Resultados del estudio global CSB-Food 2017*
- 9:20 **Industria 4.0: Cómo se puede beneficiar hoy ya de la Smart Food Factory**
- 9:45 **Ejemplo Edeka Südwest: Cómo las tecnologías más modernas mejoran la eficiencia en la planta cárnica Edeka Rheinstetten**
- 10:15 **Excelencia en la gestión de proyectos – la base para el éxito**
- 10:45 *Pausa café y té*
- 11:15 **Integración de la A a la Z como ejemplo de la empresa Naabtaler Milchwerke - Privatmolkerei Bechtel**
- 11:45 **Ejemplo práctico Colruyt: Cómo el grupo Colruyt hace más eficiente su producción con una solución Factory ERP**
- 12:15 **Ejemplo Promessa: Más frescura y flexibilidad a costes más bajos con soluciones de automatización innovadoras**
- 12:45 *Almuerzo*
- 13:45 **Funcionamiento las 24 horas: Cómo las empresas rusas se han convertido en campeones de la productividad.**
- 14:10 **Industria 4.0 en el ámbito de la planificación para una empresa alimentaria**
- 14:40 **¿Dónde se encuentran la mayor parte de los potenciales en las empresas de alimentación? Áreas de optimización desde compras, formulación y procesos de despiece, hasta el transporte.**
- 15:10 **Digitalización en el ámbito de los sistemas de embalaje: Más ventajas y transparencia para el sector alimenticio**
- 15:40 *Pausa café y té*
- 16:10 **Visión sobre el sector de la alimentación y consecuencias para la cadena de suministro**
- 16:40 **Optimización de rutas con CSB-System en Wolf Wurstspezialitäten**
- 17:10 **Digitalización del comercio – Con multicanal hacia un volumen de ventas mejor**
- 17:30 *Epílogo*
- 19:30 *Cena en grupo*

Además de los expertos en el sector de CSB, se presentan:

Jan Seidel – Wolf Wurstspezialitäten GmbH

Peter Bimmermann – Vanderlande Industries GmbH

Marius Grathwohl und Dominik Eberhard – MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG

Martin Miller – Naabtaler Milchwerke GmbH & Co. KG

Michael Trautwein – Foodfab GmbH

EDEKA es el mayor comercializador de productos regionales así como el mayor proveedor de alimentos de Alemania. Los siete establecimientos mayoristas sirven para el abastecimiento de mercancías completo del comercio minorista independiente. EDEKA Südwest cuenta con una plantilla de más de 44000 empleados, de los cuales alrededor de 800 trabajadores se encuentran en Rheinstetten. La planta de Rheinstetten es la planta cárnica más grande y moderna del grupo, consiguiendo una facturación anual de 643 millones de euros. Tras la puesta en marcha de la planta en julio de 2011, se realiza el suministro de productos a más de 1300 clientes.

### Número de empleados:

EDEKA Südwest: 44000 empleados (incl. comercio minorista independiente)

Fleischwerk Rheinstetten: 800 empleados

### Rendimiento Fleischwerk Rheinstetten:

- Facturación: 643 mill.
- Tonelaje anual: 125000 toneladas
- Aprox. 1300 clientes

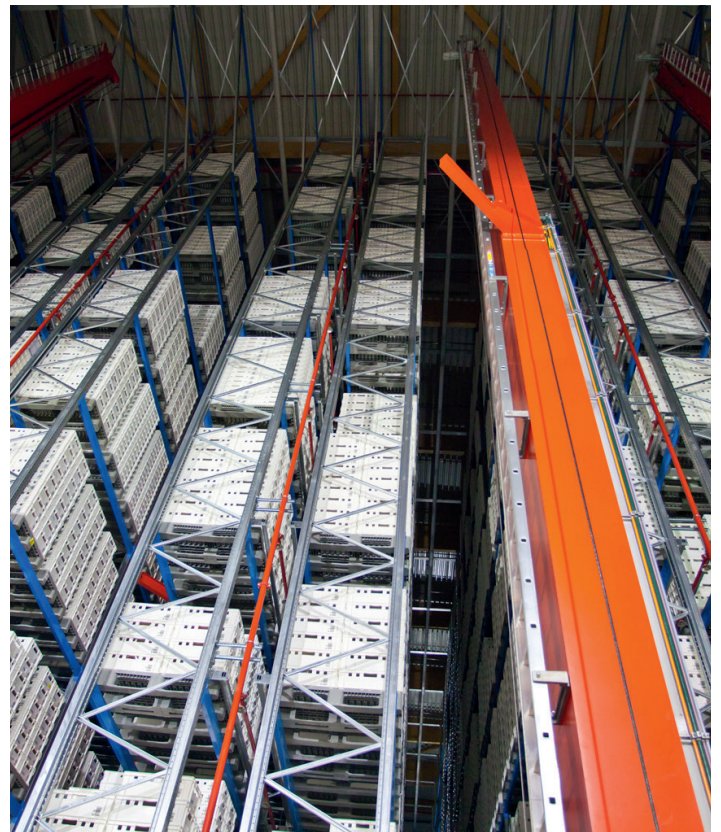
### Surtido de productos Fleischwerk Rheinstetten:

Aprox. 2500 artículos de venta:

- Carne fresca, embutidos, ensaladas, delicatessen

### Ventajas para el usuario:

- Crecimiento en volumen de producción, gestión de pedidos y suministros a los clientes
- Óptimas cadenas de procesos y enorme capacidad de rendimiento
- Clasificación en frío automatizada de medias canales de cerdo
- Planificación óptima de producción y despiece para más de 20 líneas
- Automatización completa



Feria  
07./08.10.



Visita a la Anuga en Colonia

Con motivo de los CSB Food Business Days tendrá la oportunidad de visitar la Anuga. Conozca en la Anuga cómo puede beneficiarse de la digitalización para llevar a su empresa tecnológicamente a lo más alto. Nosotros le acompañamos en este recorrido y estamos a su disposición para una entrevista para su asesoramiento en nuestro stand.

Pabellón 7.1 Stand B090-C093

#### Dirección:

Koelnmesse GmbH  
Messepl. 1  
50679 Colonia



## Anuga 2017 – Internacional. Líder. Pionera.

Esperamos con interés la feria más grande e importante del mundo en alimentación y bebidas, que abrirá sus puertas el 7 de octubre de 2017 en Colonia, Alemania.

Sea uno de los aproximadamente 160.000 visitantes entusiastas que descubrirá los productos más recientes e innovadores de más de 7.000 expositores, y se dejará inspirar en la mayor gama de productos del mundo.

Sólo en Anuga encontrará a los actores clave más importantes de la industria nacional e internacional de alimentos y bebidas. Las 10 diferentes ferias especializadas van a presentarle los temas de importancia del sector.

[www.anuga.de](http://www.anuga.de)

Partiendo de las raíces de la empresa, que se remontan al siglo XIX, alrededor del año 1955 comenzó la cooperación entre la carnicería Rasting y EDEKA. En la actualidad, Fleischhof Rasting es una filial 100 % perteneciente a la compañía EDEKA Rhein-Ruhr. Hasta el día de hoy, esta cooperación representa la base para una evolución positiva del negocio y garantiza un futuro exitoso. Frescura y calidad de los productos han sido y seguirán siendo los factores más importantes para Rasting.

### Número de empleados:

- más de 900

### Rendimiento:

- 70 vehículos frigoríficos altamente innovadores

### Surtido de productos:

- Carne de vacuno, porcino, ovino, bovino, ave, caza, pescado fresco y embutidos

### Ventajas para el usuario:

- Procesos eficaces mediante la plena integración de la gestión de mercancías, logística y flujo de material
- Gestión de calidad completa y transparente con una trazabilidad asegurada
- Gestión de pedidos sin papel de todos los pedidos de los clientes – desde la entrada del pedido, pasando por producción y preparación de pedidos, hasta la carga de los camiones y la optimización de rutas
- El control de facturas automático ahorra tiempo y costes



Züger Frischkäse AG de la región suiza de Oberbüren es una empresa familiar tradicional con una plantilla cercana a los 200 empleados. La empresa fundada en el año 1850 está especializada en la producción de diversas variedades de queso fresco como mozzarella, queso quark, queso ricotta y queso mascarpone. Más del 40 por ciento de los productos se exportan a todo el mundo.

### Número de empleados:

- 230

### Rendimiento:

- 12.500 toneladas de queso
- 4.000 toneladas de mantequilla anuales
- aprox. 90 mill. euros volumen de ventas

### Surtido de productos: :

- Variedades de queso fresco, queso mozzarella, queso quark, queso ricotta, queso mascarpone, etc..

### Ventajas para el usuario:

- Procesos corporativos rápidos y eficaces
- Trazabilidad completa
- Automatización entrada y salida en almacén de estanterías elevadas
- 50 por ciento de ahorro de tiempo gracias a la solución móvil de preparación de pedidos



Hace más de 150 años se fundó la empresa Siegdsorfer Petrusquelle, una filial al 100% de Staatl. Mineralbrunnen AG. Siegdsorfer Petrusquelle, de la que se fabrica agua mineral pura, es una instalación de pozo horizontal. Esto permite renunciar por completo al uso de bombas. Por fuerza propia Siegdsorfer Petrusquelle libera 7 litros de agua mineral natural pura por segundo. Actualmente la empresa cuenta con 45 trabajadores, los cuales son responsables para la producción de seis ámbitos de productos diferentes.

### Número de empleados:

- Aprox. 45

### Rendimiento:

- Fabricación de agua mineral pura mediante una instalación de pozo horizontal
- Liberación de 7 litros de agua por segundo

### Surtido de productos:

- Botellas de vidrio para consumo individual, bebidas para el sector gastronómico, agua mineral, refrescos, bebidas bienestar y gaseosas, bebidas isotónicas

### Ventajas para el usuario:

- Representación óptima de los procesos específicos de la industria de bebidas
- Preparación de pedidos rápida y económica
- Suministro a los clientes sin uso del papel
- Trazabilidad completa a lo largo de toda la cadena de valor





La empresa tradicional Woerle es hoy en día una de las mayores y más modernas empresas especializadas de queso en Austria con orientación internacional. Gebrüder Woerle GmbH cuenta con una plantilla cercana a los 300 trabajadores, y el pasado año registró un volumen de facturación de 126 millones de euros. Las especialidades de queso de Woerle no sólo son muy conocidas en Austria, sino que disfrutan de una gran popularidad en alrededor de 70 países de todo el mundo.

### Número de empleados:

- Aprox. 300

### Rendimiento:

- 126 millones de euros de facturación anual en 2016
- 30.200 toneladas de cantidad anual en 2016

### Surtido de productos:

- Queso elaborado con leche de pasto: Woerle Emmentaler, Woerle Mondseer, Woerle Salzburger Bauernkäse, Woerle Salzburger Landkäse, Woerle Heumondkäse, Woerle Bergkäse, Woerle Großglockner
- Queso en lonchas: Woerle Gouda, Woerle Tilsiter, Woerle Butterkäse
- Queso para untar: Woerle Schmelzkäsescheiben, Woerle Schmelzkäse-Eckerl

### Ventajas para el usuario:

- Representación óptima de los procesos específicos de la industria láctea
- Trazabilidad completa desde el proveedor hasta el cliente final
- Integración de todos los ámbitos
- Protección de datos mejorada y seguimiento transparente de los números de lote desde el proveedor hasta el cliente
- Evaluaciones rápidas y consolidadas



Wolf Wurstspezialitäten GmbH es una empresa familiar fuertemente vinculada a su región natal con sede en la ciudad alemana de Schwandorf, Baviera. El grupo de empresas WOLF es uno de los fabricantes de carne fresca y embutidos más importantes de Alemania. El uso de tecnologías innovadoras es el distintivo de las cuatro plantas de producción así como componente declarativo de la filosofía empresarial.

#### Empleados:

- 1.170

#### Rendimiento:

- Procesamiento de 180 toneladas de mercancía fresca en la planta de Schwandorf a diario en una superficie de producción de 22.000 m<sup>2</sup>

#### Surtido de productos:

- Carne fresca y productos cárnicos, productos frescos convenience

#### Ventajas para el usuario:

- La gestión de disposición garantiza óptimos procesos de producción y máxima confianza en el suministro
- Business Intelligence asegura transparencia
- Trazabilidad transparente de todos los productos



La empresa Privatmolkerei Bechtel fue fundada en el año 1908 y hoy en día es una de las centrales lecheras más grande e importante de Alemania. En la planta de producción de Schwarzenfeld se elaboran a diario más de un millón de kilogramos de leche en especialidades derivadas de la leche y el queso de gran calidad. En las marcas Grünländer y Ein gutes Stück Bayern se refleja además la comercialización de productos sostenible e innovadora. La distribución de los productos se realiza en todo el ámbito nacional así como a 27 países distintos de todo el mundo.

### Número de empleados:

- Más de 500 empleados en la planta de Schwarzenfeld (en gran parte en funcionamiento 24 horas/7 días a la semana)

### Rendimiento:

- Procesamiento diario de más de 1 millón de kilogramos de leche en la planta de Schwarzenfeld
- Distribución de los productos a 27 países

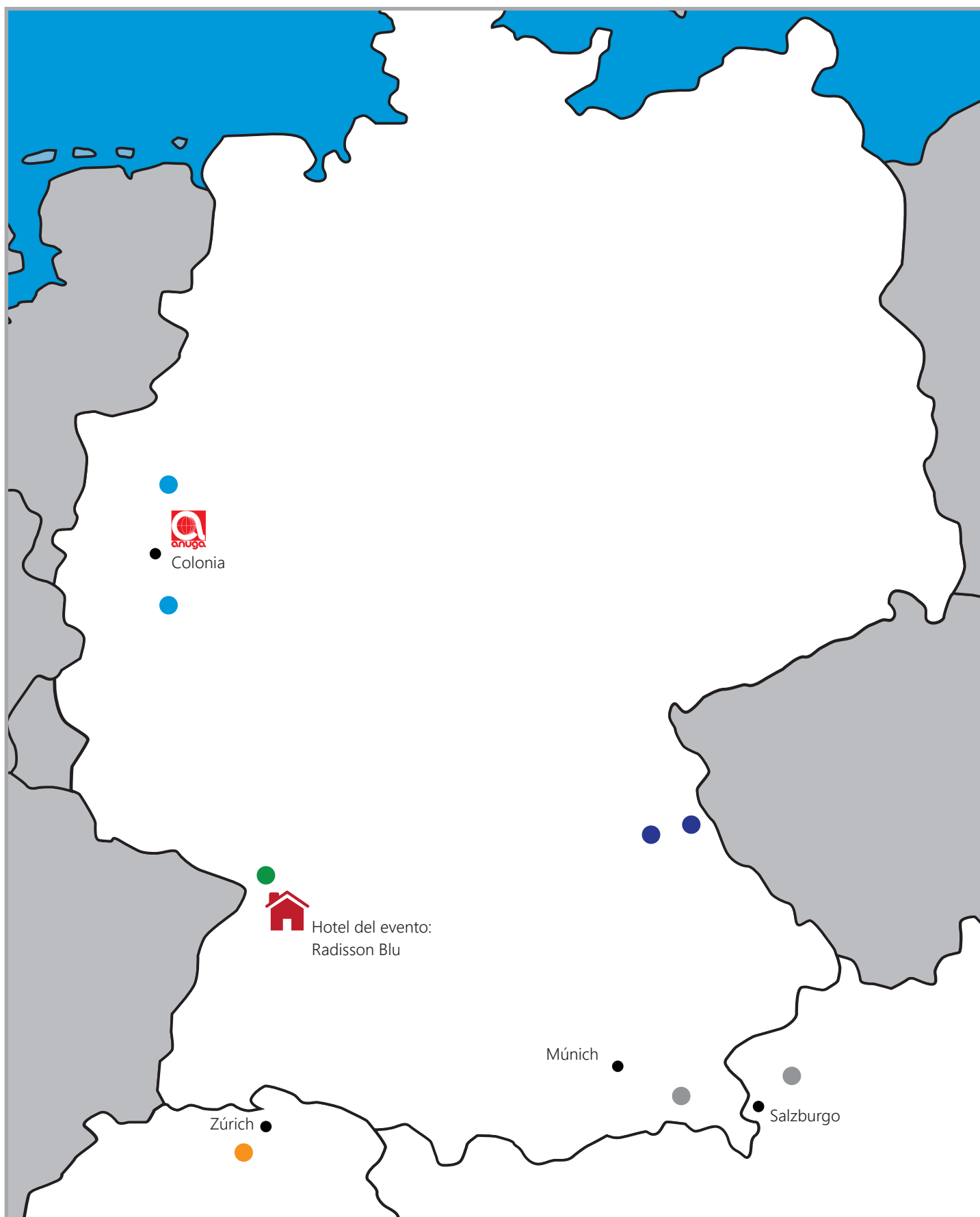
### Surtido de productos:

- Grünländer Naturkäse, Ein Gutes Stück Bayern Premiumsortiment, Milbona Basissortiment, Milbona, Yogosan, Linessa Joghurtsortiment, Goldessa Körniger Frischkäse

### Ventajas para el usuario:

- Flujo de información completo y flujos de mercancías transparentes
- Organización transparente de todo el proceso productivo
- Control de calidad a lo largo de toda la cadena de valor





**Tour 1**

EDEKA Südwest Fleisch

**Tour 2**

Fleischhof Rasting

**Tour 3**

Züger Frischkäse

**Tour 4**

Siegsdorfer Petrusquelle y  
Gebrüder Woerle

**Tour 5**

Wolf Wurstspezialitäten y  
Naabtaler Milchwerke

## Información para los participantes

Inscribirse ahora

### Lugar de celebración del Food Business Day el día 05.10.2017

Radisson Blu Hotel  
Am Hardtwald 10  
76275 Karlsruhe-Ettlingen  
Alemania

#### Pernoctación:

El Radisson Blu Hotel tiene preparado un número limitado de habitaciones para el evento. Realice la reserva directamente en el hotel utilizando el término "CSB-System"

Habitación individual: 129 euros incl. desayuno

Tenga en cuenta que la reserva de plazas en el hotel, mientras no se agoten las habitaciones, estará disponible hasta el día 06.09.2017. A partir de esta fecha las condiciones acordadas pueden variar.

Para el Tour 5 el Amedia Hotel Weiden tiene preparado un número limitado de habitaciones para el evento. Utilice el término "CSB-System" hasta el día 22.09.2017 para realizar la reserva.

Habitación individual: 89 euros incl. desayuno

#### Información:

Seleccione por favor los Food Business Tours que desee visitar en el formulario de inscripción adjunto. La autorización individual a participar en los tours la conceden las propias empresas de referencia.

Las ponencias se desarrollarán en alemán. Se ofrece traducción al inglés. Otras traducciones simultáneas son posibles según demanda. Le rogamos póngase en contacto directamente con nosotros.

#### Tarifa del seminario:

Los gastos para los Food Business Days ascienden a 199 euros por persona (más IVA) pagadero mediante factura.

#### Buenas razones para su participación:

- Ponencias con relación directa a proyectos de referencia, así como ponencias de clientes de referencia
- Ponencias en formato digital (a petición)
- Le ofrecemos un traslado a las empresas de referencia
- Posibilidad de redes compartidas durante el evento nocturno
- Posibilidad única de visitar destacadas empresas alimentarias

#### Norma de cancelación:

Si cancelara su participación al evento, es necesaria una notificación por escrito. En caso de no existir ninguna declaración de cancelación, se haría efectiva la totalidad de la tarifa del seminario.

### Para cuestiones organizativas diríjase a:



**Carmen Zarza**

Marketing

Tel.: +34 973 282738  
info.es@csb.com  
www.csb.com



**Eva Grein**

Eventorganisation International

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



# ¿Cuánto entiende su software de alimentación en general?

El nuestro muchísimo.

Procesos específicos del sector, integración de máquinas e instalaciones, monitoreo y reporting, trazabilidad, gestión de calidad y muchos más. El CSB-System es el software empresarial para el sector de la alimentación.

Cómo solución completa abarca ERP, FACTORY ERP® y MES. Y en ésta se incluyen los estándares Best Practice.

¿Le gustaría saber exactamente porqué los líderes del sector apuestan por CSB?

Programado para su éxito

CSB-System España, S.L. | Camí de Corbins, 7 | 25005 Lleida  
Tel.: +34 973 282738 | Fax: +34 973 281505 | [info.es@csb.com](mailto:info.es@csb.com) | [www.csb.com](http://www.csb.com)  
CSB-System está representada en más de 40 países de todo el mundo.

