

5.10. - 12.10.2017 г.
в г. Эттлинген (DE)



Оптимизация в пищевом производстве

Ознакомьтесь непосредственно на местах с передовой практикой, в том числе, в рамках глобальной модели „Индустрии 4.0“, проектным менеджментом, интеграцией цепочки создания стоимости, оптимизацией снабжения и производства, полностью автоматизированными решениями и дигитализацией сбыта

Посещение предприятий:



Объедините участие в CSB Food Business Days с посещением выставки Anuga

Уважаемые читатели!

Благодаря интенсивной интеграции всех производственных и организационных процессов в систему ИТ предприятиям пищевой отрасли удастся сегодня проводить успешную оптимизацию. Дигитализация открывает перед предприятиями совершенно новые возможности по улучшению прослеживаемости производства, сокращению затрат и повышению продуктивности. Как самым успешным реформаторам в отрасли удастся добиться этого на практике, вы сможете узнать в ходе Food Business Days.



Я буду рад поприветствовать вас на Food Business Days лично.

Ваш
Игорь Демин

Food Business Day, 05.10.2017 г.

Презентации по теме „Оптимизация пищевой промышленности“ и обмен мнениями с отраслевыми экспертами.

Food Business Tours (предлагаемые маршруты) – 06.10. – 12.10.2017 г.

Маршрут 1
06.10.

Отъезд ок. 08:30: от гостиницы Radisson Blu в Эттлингене
[EDEKA Südwest Fleisch GmbH](#) - Райнштеттен, Германия

Выставка
07./8.10.



Возможность посещения выставки Anuga в Кельне.
Мы можем предложить вам автобусный трансфер на выставку.
Пожалуйста, обратитесь к нам по этому вопросу!

Маршрут 2
09./10.10.

Отъезд ок. 19:30: Anuga в Кельне
[Fleischhof Rasting Эссен](#) - г. Эссен, Германия

Отъезд ок. 07:45: Anuga в Кельне
[Fleischhof Rasting Меккенхайм](#) - Меккенхайм, Германия

Маршрут 3
10.10.

Место встречи: 14:00 у комбината фирмы Züger Frischkäse AG
[Züger Frischkäse AG](#) - Обербюрен, Швейцария

Трансфер от аэропорта Цюриха возможен по предварительной договоренности.

Маршрут 4
11.10.

Отъезд: ок. 07:45: Аэропорт Мюнхена
[Siegsdorfer Petrusquelle GmbH](#) - Зигсдорф, Германия
[Gebrüder Woerle GmbH](#) - Хенндорф под Зальцбургом, Австрия

Маршрут 5
11./12.10.

Отъезд 11 октября, ок. 15:00: Anuga в Кельне
Отъезд 12 октября, ок. 09:00: гостиница Amedia, г. Вайден
[Naabtaler Milchwerke GmbH & Co. KG](#) - Шварценфельд, Германия
[Wolf Wurstspezialitäten GmbH](#) - Швандорф, Германия

Food Business Day, 05.10.2017 г. в г. Эттлинген

- 9:00 Приветствие. Доклад „Оптимизация пищевой промышленности: что успешные реформаторы делают лучше, чем все остальные. Результаты глобального исследования CSB-Food 2017“
- 9:20 Индустрия 4.0: как вы уже сегодня можете воспользоваться возможностями Smart Food Factory
- 9:45 Пример Edeka Südwest: Как новейшая технология на мясокомбинате Edeka в Райнштеттене позволяет увеличить его эффективность
- 10:15 Превосходный проектный менеджмент - основа успеха
- 10:45 Короткий перерыв на кофе и чай
- 11:15 Интеграция от А до Я на примере Naabtaler Milchwerke – молочного комбината Privatmolkerei Bechtel
- 11:45 Пример из практики: Colruyt. Как предприятия группы Colruyt увеличивают эффективность своего производства с помощью Factory ERP
- 12:15 Пример Promessa: Улучшение качества продукции и гибкости производства при одновременном уменьшении затрат с помощью инновационных автоматизированных решений
- 12:45 Обед
- 13:45 Круглосуточная работа: Как российские предприятия стали чемпионами по продуктивности
- 14:10 Индустрия 4.0 в сфере планирования пищевого предприятия
- 14:40 Где скрыты потенциальные резервы пищевого предприятия? Возможности оптимизации в снабжении, составлении рецептур и в процессах разделки, а также при транспортировке
- 15:10 Дигитализация в производстве упаковочного оборудования: рост эффективности и наглядности производства в пищевой отрасли
- 15:40 Короткий перерыв на кофе и чай
- 16:10 Перспективы розничной торговли пищевыми продуктами и последствия этого для логистической цепочки
- 16:40 Оптимизация маршрутов доставки с помощью CSB-System на предприятии Wolf Wurstspezialitäten
- 17:10 Дигитализация сбыта: многоканальная система – путь к увеличению торгового оборота
- 17:30 Заключительное слово
- 19:30 Совместный ужин

Наряду с отраслевыми экспертами CSB, в мероприятии принимают участие:

Ян Зидель – Wolf Wurstspezialitäten GmbH

Петер Биммерманн – Vanderlande Industries GmbH

Мариус Гратволь и Доминик Эбергард – MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG

Мартин Мюллер – Naabtaler Milchwerke GmbH & Co. KG

Михаэль Траутвайн – Foodfab GmbH

EDEKA – это один из крупнейших немецких поставщиков региональных продуктов и самый большой в Германии торговый концерн по продаже продуктов питания. Семь оптовых предприятий гарантируют полное обеспечение товарами всех относящихся к ним розничных торговых сетей. На предприятии DEKA Südwest работают более 44 тысяч человек, из которых 800 трудятся на комплексе в Райнштеттене. Мясокомбинат Райнштеттен является самым крупным и современным мясоперерабатывающим предприятием группы, его товарооборот достигает 643 млн. евро в год. После ввода в эксплуатацию в июле 2011 г. мясокомбинат обеспечил своей продукцией более 1300 оптовых заказчиков.

Численность персонала:

EDEKA Südwest: 44 тыс. (вкл. самостоят. розничную торговлю)

Мясокомбинат Райнштеттен: 800

Производственные показатели мясокомбината в Райнштеттене:

- Оборот: 643 млн.
- Годовая производительность в тоннах: 125 тыс.
- Ок. 1300 клиентов

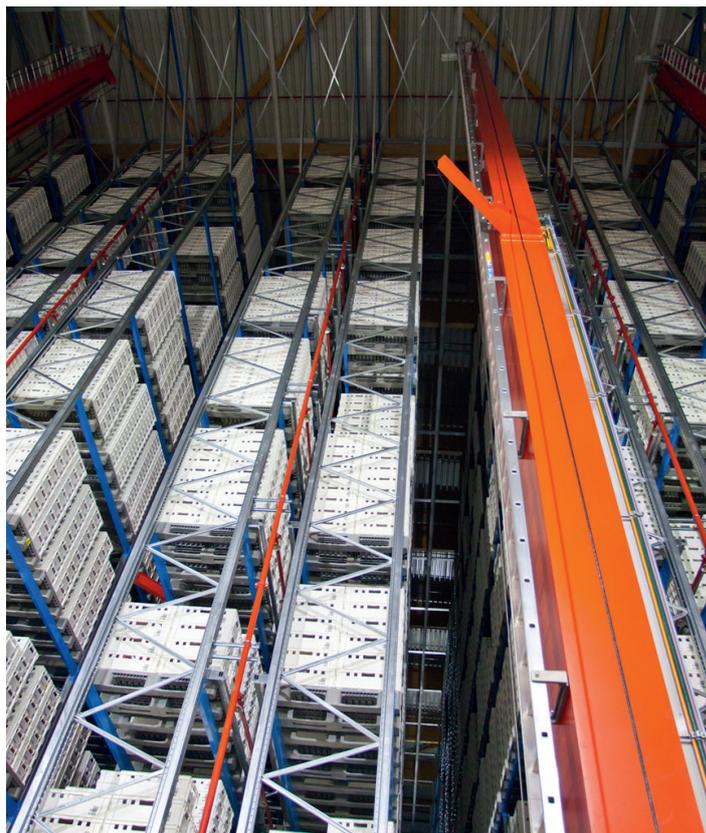
Ассортимент продукции мясокомбината в Райнштеттене:

Ок. 2500 наименований:

- Мясо, колбаса, салаты, деликатесы

Основные факты:

- Прирост производственных объемов, ускорение оформления и реализации заказов и их доставок клиентам
- Оптимальные технологические цепочки и высочайшая производительность
- Автоматизированная классификация охлажденных свиных полутуш
- Оптимальное планирование производства и разделки для более 20 поточных линий
- Полная автоматизация



Выставка
07./08.10.



Посещение выставки Anuga в Кельне

В рамках программы CSB Food Business Days у вас есть возможность посетить выставку Anuga. Там вы узнаете, каким образом вы можете использовать дигитализацию, чтобы привести свое предприятие на вершину технологического успеха. Мы готовы сопровождать вас на этом пути. Мы предоставим вам все необходимые консультации на нашем выставочном стенде.

Павильон 7.1, стенд B090-C093

Адрес:

Koelnmesse GmbH
Messepl. 1
50679 Köln



Аnuga 2017 – выставка мирового масштаба. Ведущая. Путеводная.

Посетите самую большую и значительную в мире профильную выставку продуктов питания и напитков, которая снова откроет свои двери 7 октября 2017 г. в Кельне.

Вы станете одним из 160 тысяч заинтересованных посетителей, получите возможность открыть для себя самые новые и инновационные продукты на стендах более чем 7 тысяч участников выставки и вдохновитесь самым богатым выбором пищевой продукции в мире.

Только здесь, на ярмарке Anuga, вы сможете познакомиться с ведущими компаниями и представителями международной пищевой индустрии, которые представлены на десяти отдельных экспозициях выставки, посвященных самым актуальным отраслевым темам.

Корни сотрудничества между мясным хозяйством Rasting и фирмой EDEKA, которое началось уже в 1955 г., уходят далеко в XIX век. Сегодня Fleischhof Rasting является на 100% дочерним предприятием компании EDEKA Rhein-Ruhr. Заложенный в те времена краеугольный камень до сих пор определяет позитивные тенденции делового сотрудничества и является гарантом успешного будущего. Свежие и качественные продукты всегда были и остаются для Rasting важнейшими факторами успеха.

Численность персонала:

- более 900 человек

Производственные показатели:

- 70 современных транспортных рефрижераторов

Ассортимент продукции:

- Говядина, свинина, телятина, баранина, птица, дичь, свежая рыба и колбасные изделия

Основные факты:

- Эффективные технологические процессы благодаря комплексной интеграции товарного хозяйства, логистики и материального потока
- Наглядное и последовательное управление качеством с гарантированной прослеживаемостью
- Безбумажная обработка всех клиентских заказов – от приема заказов до производства и от комплектации заказов до загрузки в грузовики и оптимизации маршрутов доставки
- Автоматический контроль счетов экономит время и затраты



Компания Züger Frischkäse AG из швейцарского Обербюрен – это традиционное семейное предприятие, насчитывающее 200 работников. Фирма, основанная в 1850 г., специализируется на производстве различных сортов молодого и сливочного сыра, таких как моцарелла, творог, рикотта и маскарпоне. Более 40% продукции предприятия экспортируется по всему миру.

Численность персонала:

- 230

Производственные показатели:

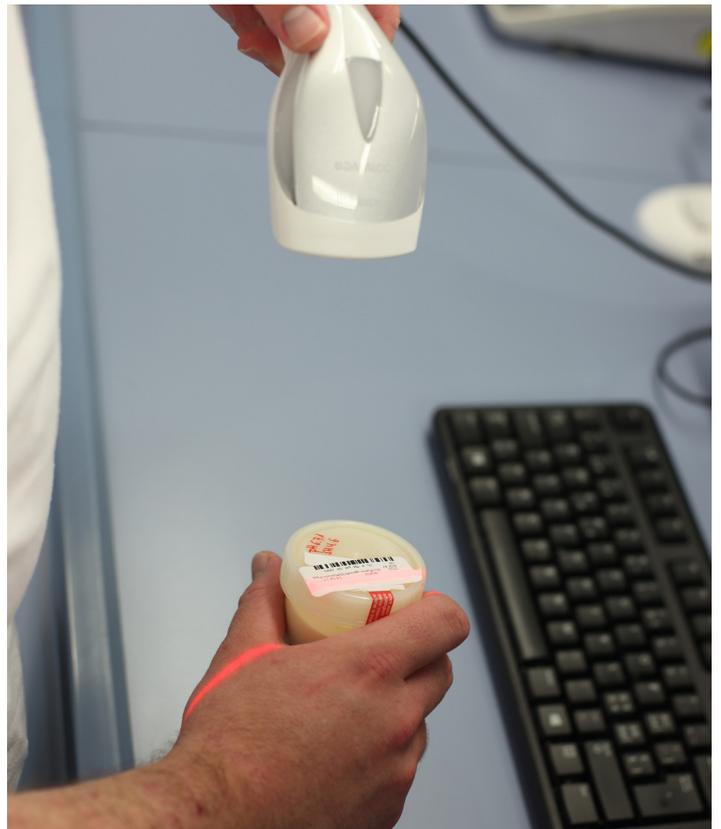
- 12500 тонн сыра
- 4 тыс. тонн масла в год
- годовой оборот ок. 110 млн. швейцарских франков (ок. 90 млн. евро)

Ассортимент продукции:

- Различные сорта молодого сыра, моцарелла, творог, рикотта, маскарпоне и т.д.

Основные факты:

- Быстрые и эффективные производственные процессы
- Последовательная прослеживаемость
- Автоматизированное складирование и вывод продукции со стеллажного склада
- 50% экономии времени благодаря мобильной комплектации заказов



Фирма Siegdsorfer Petrusquelle, которая на 100% является дочерним предприятием компании Staatl. Mineralbrunnen AG, была основана более 150 лет назад. Источник Siegdsorfer Petrusquelle, из которого добывают минеральную воду, представляет из себя систему горизонтального водосбора. Благодаря этому при добыче можно полностью отказаться от использования насосов. Ведь этот источник может без стороннего вмешательства выдавать 7 литров натуральной минеральной воды в секунду. В настоящее время на предприятии работает ок. 45 человек, которые отвечают за производство в шести различных производственных направлениях.

Численность персонала:

- Ок. 45

Производственные показатели:

- Добыча минеральной воды с помощью системы горизонтального водосбора
- Производительность: 7 литров воды в секунду

Ассортимент продукции:

- Индивидуальные стеклянные бутылки, напитки для предприятий общественного питания, минеральная вода, освежительные напитки, напитки для велнеса, соки с минеральной водой, энергетические напитки

Основные факты:

- Оптимальное отображение технологических процессов при производстве безалкогольных напитков
- Быстрая и экономная комплектация заказов
- Безбумажная доставка товара заказчикам
- Последовательная прослеживаемость по всему ходу цепочки создания стоимости



Традиционное предприятие Woerle является на сегодня одной из самых больших и современных частных сыроварен в Австрии, чья продукция идет также и на экспорт. В компании Gebrüder Woerle GmbH работают 300 человек, торговый оборот фирмы достиг в прошлом году 126 млн. евро. Сорта сыра, производимые на предприятии, очень популярны не только в Австрии; они все больше завоевывают признание на международной арене, на сегодня – более чем в 70 странах.

Численность персонала:

- Ок. 300 человек

Производственные показатели:

- Торговый оборот в 2016 г. – 126 млн. евро
- Годовой объем производства – 32200 тонн

Ассортимент продукции:

- Сыры из альпийского молока: Woerle Emmentaler, Woerle Mondseer, Woerle Salzburger Bauernkäse, Woerle Salzburger Landkäse, Woerle Heumondkäse, Woerle Bergkäse, Woerle Großglockner
- Нарезные сыры: Woerle Gouda, Woerle Tilsiter, Woerle Butterkäse
- Плавленные сыры: Woerle Schmelzkäsescheiben (плавленный сыр в ломтиках), Woerle Schmelzkäse-Eckerl

Основные факты:

- Оптимальное отображение технологических процессов в молочном производстве
- Последовательное прослеживание продукции от поставщика до конечного потребителя
- Интеграция всех направлений и служб на предприятии
- Оптимизация защиты данных и полное прослеживание номеров серий от поставщика до заказчика
- Оперативные и достоверные анализы



Фирма Wolf Wurstspezialitäten GmbH – традиционное баварское семейное предприятие с центральным отделением в Швандорфе – относится, как член группы предприятий WOLF, к самым значительным производителям мясных и колбасных изделий в Германии. Отличительной особенностью четырех производственных комплексов и признанной составной частью фирменной философии является последовательное использование самых современных технологий

Численность персонала:

- 1170 человек

Производственные показатели:

- Переработка 180 тонн сырья в день на комплексе в Швандорфе с производственной площадью в 22 тыс. кв. м.

Ассортимент продукции:

- Мясные и колбасные изделия, пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления

Основные факты:

- Диспозиционный менеджмент гарантирует оптимальные технологические процессы и максимальную надежность поставок
- Business Intelligence обеспечивает наглядность всех процессов
- Полная прослеживаемость всех продуктов



Молочное хозяйство Bechtel было основано в 1908 году. Сегодня компания принадлежит к самым крупным и значительным молочным предприятиям Германии. На производственном предприятии в Шварценфельде ежедневно перерабатывается в высококачественные молочные продукты и сыры более одного миллиона литров молока. Кроме того, последовательная и инновационная сбытовая политика нашла свое подтверждение, например, в успехе марок „Grünländer“ und „Ein gutes Stück Bayern“. Молочный комбинат Bechtel поставляет продукцию в торговые розничные сети внутри страны, а также за рубеж, в 27 стран мира.

Численность персонала:

- Более 500 сотрудников на комплексе в Шварценфельде (как правило, при круглосуточном режиме производства)

Производственные показатели:

- На комплексе в Шварценфельде ежедневно перерабатывается более 1 млн литров молока
- Дистрибуция продуктов в 27 странах

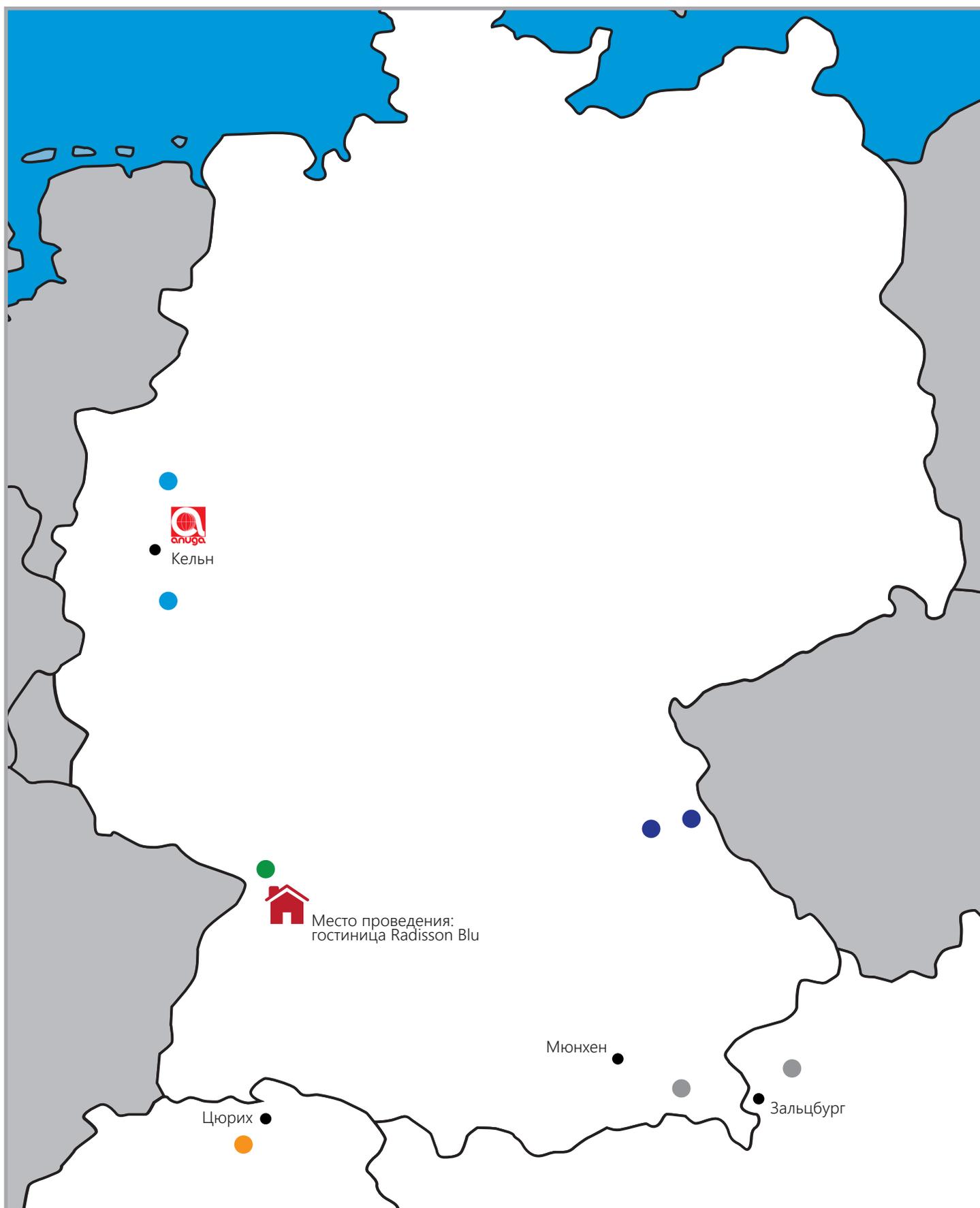
Ассортимент продукции:

- Сычужный сыр Grünländer, элитный ассортимент „Ein Gutes Stück Bayern“, базовый ассортимент Milbona, Milbona, Yogosan, ассортимент йогуртов Linessa, зернистый творожный сыр Goldessa

Основные факты:

- Комплексный информационный поток и бесперебойные товарные потоки
- Наглядная организация всего производственного процесса
- Гарантия качества по всему ходу процесса создания стоимостей





Маршрут 1

EDEKA Südwest Fleisch

Маршрут 2

Fleischhof Rasting

Маршрут 3

Züger Frischkäse

Маршрут 4

Siegsdorfer Petrusquelle и
Gebrüder Woerle

Маршрут 5

Wolf Wurstspezialitäten и
Naabtaler Milchwerke

Информация для участников

Регистрация на
семинар

Место проведения Food Business Day 05.10.2017 г.

Гостиница Radisson Blu
Am Hardtwald 10
76275 Karlsruhe-Ettlingen
Германия

Проживание:

В гостинице «Radisson Blu» зарезервирован ряд номеров для участников мероприятия. Пожалуйста, проведите бронирование в гостинице самостоятельно, по ключевому слову «CSB-System».

Одноместный номер: 129 евро вкл. завтрак.

Учтите, пожалуйста, что номера по указанным ценам зарезервированы для вас до 06.09.2017 г. (при наличии свободных мест). По истечении данного срока условия бронирования и цены могут быть изменены.

Для участников маршрута 5 Amedia зарезервировала ряд номеров. И там вы можете по ключевому слову „CSB-System“ до 22.09.2017 г. забронировать для себя желаемый номер.

Одноместный номер: 89 евро вкл. завтрак

Информация:

Выберите, пожалуйста, маршруты Food Business, в которых вы хотите участвовать, из приложенного регистрационного формуляра. Индивидуальное разрешение на участие в посещениях выдает само посещаемое предприятие.

Все презентации и доклады будут вестись на немецком языке. Мы предлагаем участникам перевод на английский язык. По запросу мы можем также предоставить синхронный перевод на другие языки. Обратитесь к нам по этому поводу.

Стоимость участия:

Стоимость участия в Food Business Days составляет 199 € на каждого участника (с прибавлением действ. НДС) и оплачивается после выставления соответствующего счета.

Почему вам следует принять участие в этом мероприятии:

- Доклады, напрямую касающиеся референтных проектов, а также выступления представителей показательных предприятий
- Предоставление всех докладов в электронной форме (по запросу)
- Мы предложим вам трансфер к посещаемым предприятиям
- Вы получите возможность заключить полезные деловые контакты во время вечерних мероприятий
- Неповторимая возможность „заглянуть внутрь“ ведущих пищевых предприятий

Условия отказа от участия:

Если вы хотите отказаться от участия в данном мероприятии, вам необходимо оповестить организаторов об отказе в письменной форме. Если заявление об отказе участия в семинаре не будет предоставлено, стоимость семинара будет взыскана с вас в полном объеме.

При возникновении вопросов по организации мероприятий обратитесь, пожалуйста, к нашим сотрудникам:



Елена Иншакова

Организация мероприятий в России



Ева Грейн

Международная организация мероприятий

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

Тел.: +49 2451 625-306
Факс: +49 2451 625-311
eva.grein@csb.com
www.csb.com



А что Ваше IT-решение понимает в производстве продуктов питания?

Наше – практически все!

Отраслевые технологические процессы, интеграция оборудования и системных модулей, мониторинг и отчетность, прослеживаемость, управление качеством и многое другое. CSB-System – это специализированное программное обеспечение для пищевой отрасли.

Оно включает в себя комплексное решение ERP, FACTORY ERP® и MES. Кроме того, в нем уже содержится опыт и стандарты лучших предприятий в отрасли.

Вы хотите понять, почему ведущие представители пищевой индустрии используют CSB?

Programmed for Your Success

CSB-System AG | An Fürthenrode 9-15 | 52511 Geilenkirchen, Germany
Тел: +49 2451 625-350 | Факс: +49 2451 625-311 | info@csb.com | www.csb.com
Компания CSB-System AG представлена более чем в 50 странах по всему миру.

