



10.-11. Mai 2017 in  
den Niederlanden und Belgien

# Erfolgsfaktor Produktion

Wie Sie in Ihrem Nahrungsmittelwerk optimal planen, flexibel steuern  
und Kosten senken können

Praxisbesuche bei:

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Liebe Leser,  
teure Rohstoffe, niedrige Margen, hohe Wettbewerbsintensität und steigende regulatorische Anforderungen. Das aktuelle Umfeld für nahrungsmittelverarbeitende Unternehmen ist herausfordernder denn je.



Die gute Nachricht: Der Einsatz von Best Practices und modernen Technologien birgt erhebliche Verbesserungen in der Nahrungsmittelverarbeitung. Mehr Transparenz, mehr Effizienz durch Automatisierung sowie Digitalisierung, eine lückenlose Rückverfolgbarkeit, das Beherrschen von Komplexität und mehr Schnelligkeit und damit Frische – die Chancen liegen auf der Hand.

Und: Die Lösungen sind keine theoretischen Konzepte, sondern sind in der Praxis als FACTORY ERP® bereits erfolgreich im Einsatz. Während der Food Business Days zeigen wir Ihnen die interessantesten unserer Lösungen live vor Ort.

Freundliche Grüße

Ihr  
Erwin Kooke



## Food Business Day – Mittwoch, 10. Mai

- 10:00 Begrüßung
- 10.15 Optimierungspotentiale in der Nahrungsmittel-Branche: „Qualität und Frische rauf, Kosten runter“. Vertikale Integration bei Veviba
- 10.45 Gut geplant, ist halb gewonnen:  
Mit der optimierten Produktionsplanung zu weniger Kosten und zufriedeneren Kunden.
- 11.15 Tee- und Kaffeepause in der „Food Business“-Zone
- 12.00 Kostenoptimierung durch effizientere Produktion mit gesicherten Produktionsaufträgen
- 12.30 Die Komplexität der Lebensmittelsicherheit
- 13.00 Mittagessen in der „Food Business“-Zone
- 14.15 Logistikkonzepte für die Zukunft. Wie Food-Unternehmen in Kommissionierung und Intralogistik Geld sparen können.
- 14.45 Die Guten ins Töpfchen ... - Wie industrielle Bildverarbeitung vom Wareneingang bis zum Warenausgang Qualität steigert und Kosten senkt.
- 15.15 FACTORY ERP® – Die richtige IT Strategie für das Werk – Unterschiede und Gemeinsamkeiten von KMU und Konzernen bei Colruyt
- 15.45 Tee- und Kaffeepause in der „Food Business“-Zone
- 16:30 Meet & Greet: Möglichkeit des Erfahrungsaustausches und der Diskussion mit CSB-Experten zu den Themen:
- FACTORY ERP®
  - Produktionsplanung & Rezepturmanagement
  - Logistikkonzepte & Intralogistik
  - Traceability & Qualitätssicherung
  - CSB-Vision
- 17:20 Schlusswort
- 19:00 Gemeinsames Abendessen

## Food Business Tours – Donnerstag, 11. Mai

Bitte wählen Sie eine der folgenden Touren über das Formular aus.







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

ProMessa BV, Teil von Coop Productiebedrijven BV, ist die zentrale Metzgerei mehrerer Supermarktketten. Mit über 30 Jahren Erfahrung und nahezu 150 Mitarbeitern produziert das Unternehmen ein komplettes Sortiment an Fleischprodukten. Das Erfolgsrezept der Firma liegt in der Kombination aus einer traditionellen Metzgerei, in der qualifizierte und erfahrene Fachkräfte arbeiten, und einem weitgehend automatisierten Logistiksystem. Dies ermöglicht die tagesfrische Lieferung eines breiten oder sogar kundenspezifischen Produktsortiments mit einer maximalen logistischen Leistung.



**Mitarbeiter:** Über 150 Mitarbeiter

**Performance:**

- Tägliche Belieferung von 1.200 Supermärkten
- Automatisches Kistenlager (Slowmover, Regalförderzeug) mit 7.000 Kisten-Stellplätzen

**Produktsortiment:** SB-Fleischprodukte (Schwein, Rind, Convenience), vegetarische Produkte

**Highlights:**

- Integrierte Steuerung und Überwachung aller Abläufe vom Einkauf über die Produktion und Logistik bis zum Warenausgang
- Durchgängig automatisierte und optimierte Supply Chain unter einem Dach
- Parallele Verarbeitung und Kommissionierung von verschiedenen Qualitätslinien
- Schnelle Reaktionszeiten bei Nachbestellungen
- Hohe Diversität des Artikelsortiments zu geringen logistischen Kosten
- Entkopplung von Produktion und Kommissionierung



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

Das zur belgischen Verbist-Gruppe gehörende Unternehmen ist bereits ein halbes Jahrhundert Spezialist für Rindfleisch und beliefert fast alle großen belgischen Supermärkte. Das Unternehmen produziert Rindfleisch, welches vom Tisch zum Bauern rückverfolgbar ist, und verfügt über zahlreiche eigene Aufzuchtbetriebe in ganz Belgien.



**Mitarbeiter:** Rund 300 Mitarbeiter

**Performance:**

- Eigene Zucht aus 19 Höfen mit über 10.000 eigenen Rindern
- Tägliche Produktion von ca. 40.000 SB-Packungen Rindfleisch

**Produktsortiment:** SB- und Frischwaren Rotfleisch, zusätzlich Wild und Geflügel

**Highlights:**

- Durchgängig optimierte Supply Chain
- Integrierte Wertschöpfungskette von der Aufzuchtverwaltung bis zur Rückverfolgung
- Effiziente Produktionsprozesse und automatisierte Prozesse in Preisauszeichnung, Kommissionierung und Hochregallager
- Schneller Zugriff auf aktuelle Betriebsdaten
- 50.000 SB-Packungen täglich dank Automatisierung



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

Luiten Food ist seit 1938 aktiv im Wild- und Geflügelgeschäft. Mittlerweile hat Luiten Food sich zu einem der größten Händler Europas im internationalen Rind-, Lamm-, Wild- und Geflügelhandel entwickelt. Die Produkte werden zu einer großen Anzahl verschiedenster Kunden in diversen Bereichen, wie Food Service, Lebensmittelindustrie, Großhandel, Catering- und Spezialitätengeschäfte, geliefert.

**Mitarbeiter:** Mehr als 50 feste Mitarbeiter

**Performance:**

- Tägliche / wöchentliche Lieferung von 250 Tonnen Fleischprodukten, u. a. an Retail- und Food-Service-Märkte
- Eigenes Tiefkühlhaus mit 5000 Palettenplätzen

**Produktsortiment:** Rindfleisch, Lammfleisch, Wild und Geflügel

**Highlights:**

- Integrierte und vollständige Traceability
- Volle Nutzung von M-ERP zur Optimierung der Logistikkette
- Erfüllung von Anforderungen verschiedener Qualitätssicherheitsysteme (IFS Food, IFS Broker)
- Flexible Auftragsverwaltung
- Einfache Unterstützung von Produktionsaufträgen, Labelling und Verpackung



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

Die Colruyt Group Fine Food integriert die Produktionsbereiche Käse, Wein, Kaffee, Brot und Fleisch. Die Colruyt Group Fine Food Meat produziert in drei verschiedenen Werken. Die Fleischverarbeitung in Halle, die sich aus zwei Werken zusammensetzt, zerlegt, verarbeitet und verpackt frisches Rind-, Kalb- und Schweinefleisch. Zudem erfolgt in Halle die Produktion von Salaten, Fleischwaren und Tiefkühlfleisch. Im dritten Werk in Wommelgem werden frische Geflügelprodukte zubereitet und ausgeliefert.

**Mitarbeiter:** rund 843 Mitarbeiter

**Performance:**

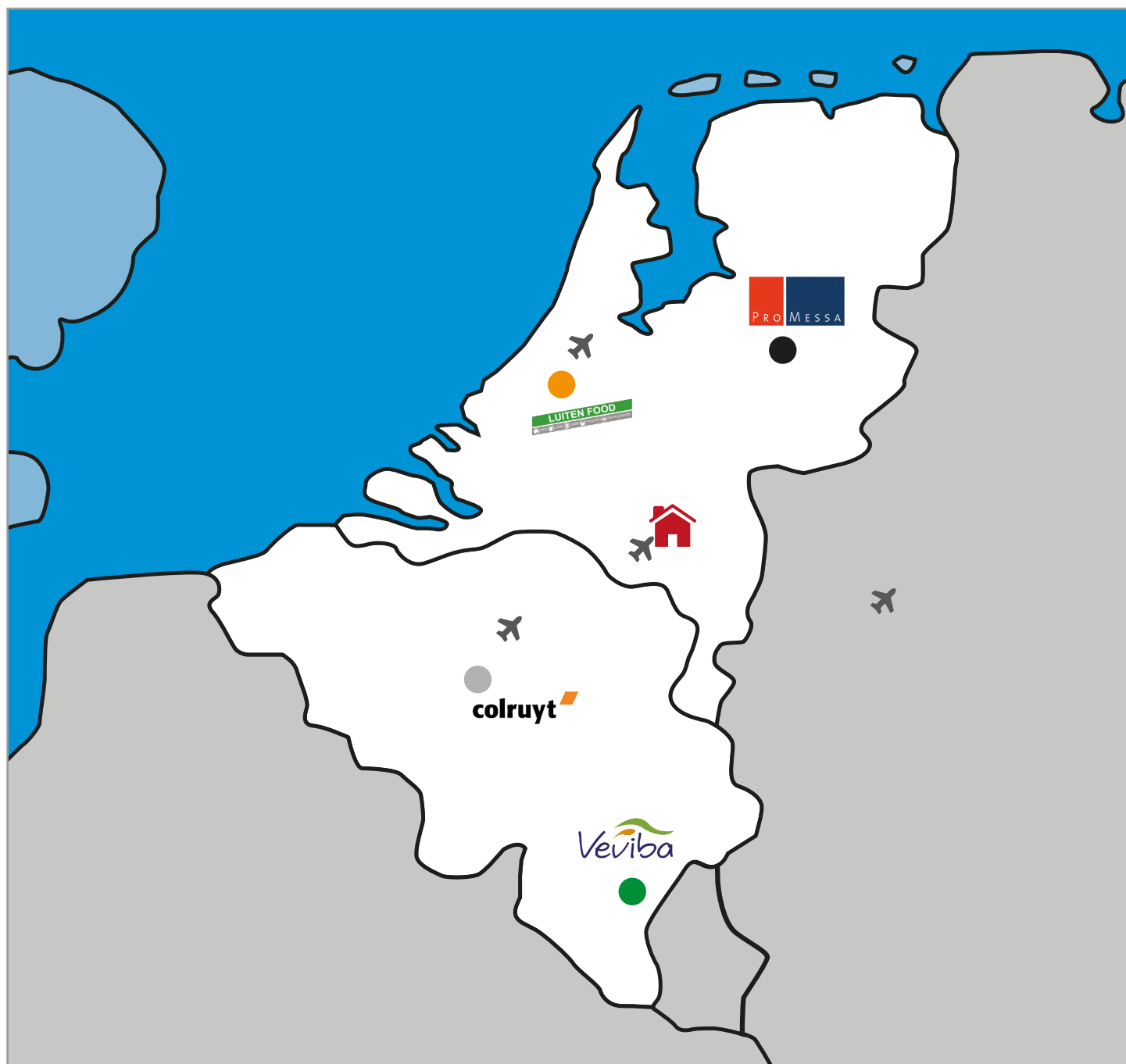
- Umsatz: ca. 190 Millionen EUR
- Verarbeitung von 1300 Schweinen / Tag

**Produktsortiment:** Frische Produkte, Tiefkühlprodukte, Metzgereiprodukte, Wein, Kaffee, Bier, Eigenmarken

**Highlights:**

- Durgängig optimierte Supply Chain
- Schneller Zugriff auf aktuelle Betriebsdaten
- Effiziente Produktionsprozesse
- Akkurate Informationen über den Lagerbestand





Tagungshotel

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



Flughäfen in der Nähe

Brüssel-Zaventem, Amsterdam-Schiphol,  
Eindhoven und Düsseldorf



Tour 1

ProMessa BV  
Dordrechtweg 13,  
7418 CH Deventer,  
Niederlande



Tour 2

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



Tour 3

Colruyt  
Edingensesteenweg 196,  
1500 Halle,  
Belgien



Tour 4

Luiten Food  
Klaverblad 11,  
2266 JK Leidschendam,  
Niederlande

# Informationen für die Teilnehmer

## Termin:

10.-11. Mai 2017

## Veranstaltungsort:

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

## Food Business Tour:

Bitte wählen Sie eine der genannten Touren aus.  
Die Abfahrt der jeweiligen Touren erfolgt am 11. Mai um 8.00 Uhr am Hotel.  
Für jede Tour steht ein Bus zur Verfügung. Sollten Sie selber mit dem Auto zum Betrieb fahren, gelten die Adressen auf Seite 6. Die Besichtigungen beginnen um 10.00 Uhr.

## Übernachtung:

- Das Reservierungsformular steht Ihnen [hier](#) zum Download zur Verfügung
- Bitte füllen Sie das Reservierungsformular aus, um die Buchung im Hotel vornehmen zu können. Senden Sie das Formular bitte anschließend an die unten im Formular genannte E-Mail-Adresse und informieren Sie das Hotel telefonisch über die fehlenden Zahlen Ihrer Kreditkartennummer, sodass die Buchung abgeschlossen werden kann.
- Kosten: 139,00 € pro Zimmer / Nacht inkl. Frühstück

## Seminargebühr:

Die Kosten für die Food Business Days betragen 199 Euro pro Person (zzgl. der gültigen MwSt.) und sind mit Rechnungsstellung zu zahlen.

## Gute Gründe für Ihre Teilnahme:

- Vorträge mit direktem Bezug zu Referenzprojekten
- Vorträge in niederländischer und englischer Sprache (weitere Übersetzungen möglich)
- Freigegebene Vorträge in digitaler Form (auf Anfrage)
- Verpflegung während der Food Business Days
- Teilnahme an der Abendveranstaltung
- Food Business Tour der ausgewählten Betriebe
- Bustransfer zu der Food Business Tour

## Rücktrittsregelung:

Sollten Sie von der Teilnahme zurücktreten, benachrichtigen Sie uns bitte schriftlich. Liegt uns keine Rücktrittserklärung vor, wird die Seminargebühr in voller Höhe erhoben.

Weiterführende Informationen und aktuelle Neuigkeiten finden Sie [hier](#)!

## Bei organisatorischen Fragen unterstützen Sie gerne



**Eva Grein**

Eventorganisation International

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



**Jorn Ballas**

Eventorganisation Benelux

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

