

10 y 11 de mayo de 2017 en
los Países Bajos y Bélgica

Factor de éxito Producción

Cómo puede planificar óptimamente en su planta de fabricación de productos alimenticios, gestionarla de forma flexible y reducir los costes

Visitas prácticas en:

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Querido lector,
materias primas costosas, márgenes bajos, elevada competencia y aumento de requerimientos regulatorios. El entorno actual de las empresas de procesamiento de alimentos exige más retos que nunca.



La buena noticia: El uso de soluciones Best Practices y tecnologías modernas trae mejoras considerables en la elaboración de alimentos. Más transparencia, más eficiencia mediante la automatización y la digitalización, una trazabilidad transparente, el dominio de la complejidad y más rapidez, y con ello frescura - las oportunidades son claras.

Y: Las soluciones no son conceptos teóricos, sino que ya se usan con éxito en la práctica diaria como Factory ERP®. Durante el evento Food Business Days le mostraremos lo más interesante de nuestras soluciones directamente in situ.

Atentamente

Stefan Zilken



Food Business Day – Miércoles, 10 de mayo

- 10:00 Bienvenida
- 10.15 Potenciales de optimización en el sector de la alimentación: Aumentar la calidad y la frescura, reducir los costes - Integración vertical en Veviba
- 10.45 Con buena planificación se ha conseguido la mitad:
Con la planificación de producción optimizada hacia menos costes y clientes más satisfechos.
- 11.15 Pausa café y té en la zona "Food Business"
- 12.00 Optimización de costes mediante una producción más eficaz con órdenes de producción aseguradas
- 12.30 La complejidad de la seguridad alimentaria
- 13.00 Pausa comida en la zona "Food Business"
- 14.15 Conceptos logísticos para el futuro. Cómo las empresas de alimentación pueden ahorrar dinero en picking y logística interna.
- 14.45 Lo bueno en la cazuela... – Cómo el análisis de imágenes industrial desde la entrada hasta la salida de mercancías aumenta la calidad y reduce los costes.
- 15.15 FACTORY ERP® – La estrategia de TI correcta para la planta – Diferencias y características comunes de pymes y consorcios en Colruyt.
- 15.45 Pausa café y té en la zona "Food Business"
- 16:30 Meet & Greet: Posibilidad de intercambio de experiencias y coloquio final con expertos de CSB sobre los temas:
- FACTORY ERP®
 - Planificación de producción y gestión de fórmulas
 - Conceptos logísticos y logística interna
 - Trazabilidad y control de calidad
 - CSB-Vision
- 17:20 Clausura
- 19:00 Cena conjunta

Food Business Tours – Jueves, 11 de mayo

Le rogamos que elija uno de los tours siguientes a través del formulario.





ProMessa
www.pro-messa.nl

ProMessa BV, parte de Coop Productiebedrijven BV, es el establecimiento de carnicería central de varias cadenas de supermercados. Con más de 30 años de experiencia y casi 150 empleados la empresa produce un surtido completo de productos cárnicos. La receta del éxito de la empresa radica en la combinación de una carnicería tradicional, en la que trabaja personal cualificado y con experiencia, y un sistema logístico altamente automatizado. Esto asegura el suministro diario de frescos de un surtido de productos amplio o incluso específico de cada cliente usando el máximo servicio logístico.

Empleados: Más de 150 empleados

Rendimiento:

- Suministro diario a 1.200 supermercados
- Almacén de cajas automático (slow movers, transelevadores) con 7.000 ubicaciones para cajas

Surtido de productos: Productos cárnicos en envases para autoservicio (cerdo, vacuno, convenience), productos vegetarianos

Highlights:

- Supervisión y control integrados de todos los procesos desde compras, pasando por producción, logística, hasta la salida de mercancías
- Cadena de suministro optimizada y completamente automatizada con un único sistema
- Procesamiento paralelo y picking de varias líneas de calidad
- Tiempos de reacción rápidos en el caso de nuevos pedidos
- Elevada diversidad del surtido de artículos a costes logísticos reducidos
- Disociación de producción y preparación de pedidos



Veviba
www.veviba.be

La empresa, que pertenece al grupo belga Verbist, es desde hace medio siglo especialista en carne de vacuno, y es proveedor de casi todos los grandes supermercados de Bélgica. Veviba produce carne de vacuno, de la cual se puede realizar la trazabilidad desde la mesa hasta la granja. Ésta cuenta con numerosas plantas de cría propias repartidas por todo el país.

Empleados: Alrededor de 300 empleados

Rendimiento:

- Cría propia en 19 granjas con ganado vacuno propio (más de 10.000 animales)
- Producción diaria de aprox. 40.000 envases para autoservicio de carne de vacuno

Surtido de productos: Carne para autoservicio y productos frescos de carne roja, además de carne de caza y ave

Highlights:

- Cadena de suministro completamente automatizada
- Procesos de producción eficientes y procesos automatizados en marcación de precios, preparación de pedidos y almacenes de estanterías elevadas
- Acceso rápido a todos los datos empresariales actuales
- 50.000 envases para autoservicio diarios gracias a la automatización





Luiten Food
www.luitenfood.com

Desde el año 1938 Luiten Food se dedica al negocio de la carne de caza y de ave. En los últimos años Luiten Food se ha convertido en uno de los más grandes comerciantes internacionales de Europa en el comercio de carne de vacuno, ovino, caza y ave. Los productos se suministran a un gran número de clientes de los más diversos ámbitos, tales como Food Service, industria alimentaria, comercio mayorista, establecimientos de catering y especialidades.

Empleados: Más de 50 empleados fijos

Rendimiento:

- Suministro diario / semanal de 250 toneladas de productos cárnicos, entre otros a los mercados retail y de restauración
- Almacén frigorífico propio con 5000 ubicaciones para palets

Surtido de productos: Carne de vacuno, ovino, caza y ave

Highlights:

- Trazabilidad integrada y completa
- Uso completo de M-ERP para la optimización de la cadena logística
- Cumplimiento de exigencias de los diferentes sistemas de control de calidad (IFS Food, IFS Broker)
- Gestión flexible de pedidos
- Soporte sencillo de órdenes de producción, etiquetado y envasado



Colruyt
www.colruytgroup.be

La empresa Colruyt Group Fine Food integra los ámbitos de producción de queso, vino, café, pan y carne. La sección Colruyt Group Fine Food Meat produce en tres plantas diferentes. El procesamiento de la carne en la nave, que se compone de dos plantas, se dedica al despiece, procesamiento y envasado de carne fresca de vacuno, bovino y porcino. En la nave se efectúa además la producción de ensaladas, productos cárnicos y carne congelada. En la tercera planta en Wommelgem se lleva a cabo la preparación y el suministro de productos de ave.

Empleados: Alrededor de 843 empleados

Rendimiento:

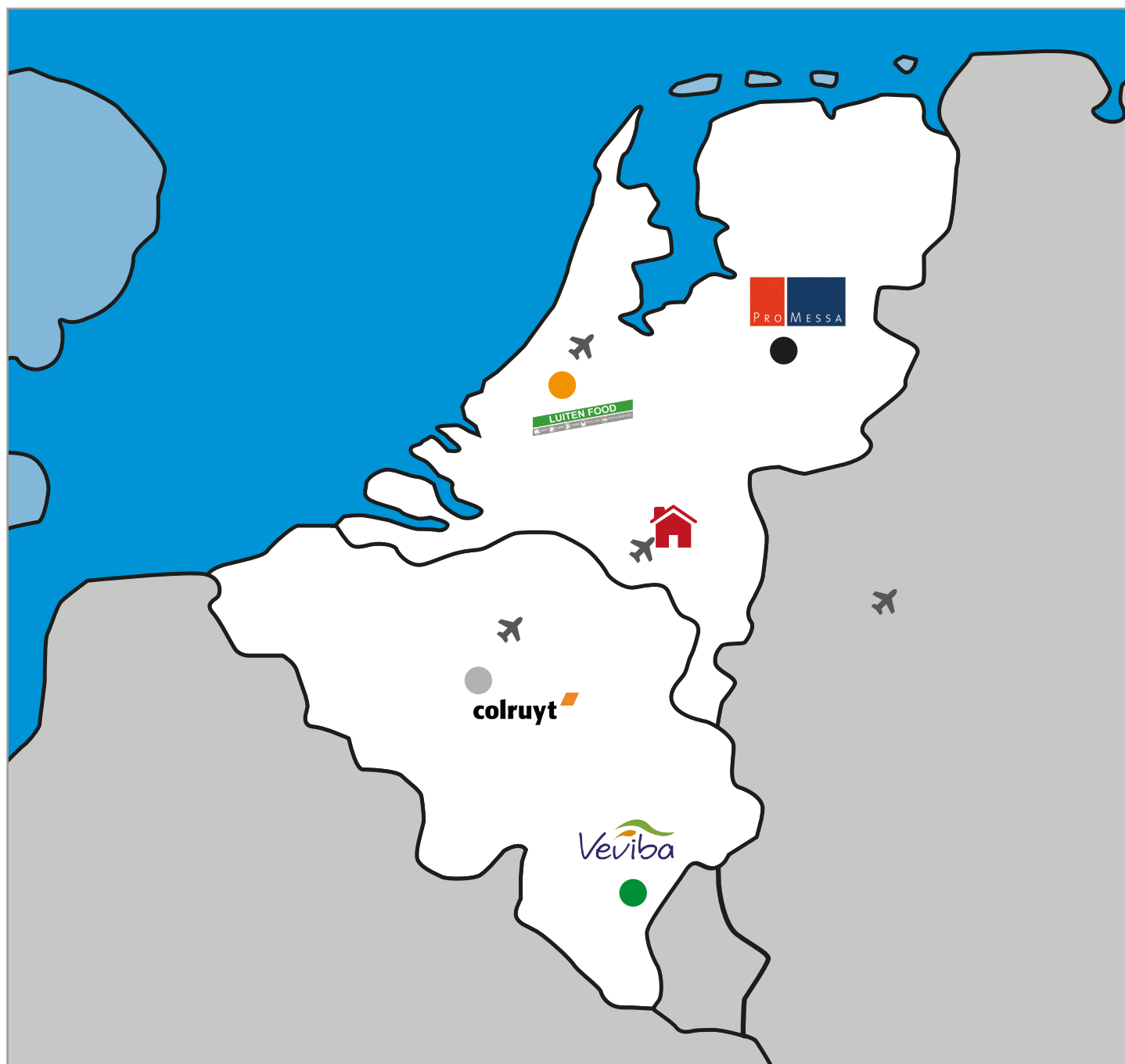
- Facturación: aprox. 190 millones de euros
- Procesamiento de 1300 cerdos / día

Surtido de productos: Productos frescos, productos congelados, productos de carnicería, vino, café, cerveza, marcas propias

Highlights:

- Cadena de suministro completamente optimizada
- Acceso rápido a datos empresariales actualizados
- Procesos de producción eficientes
- Información actualizada sobre el stock de almacén





Hotel del seminario

Hotel Pullman Eindhoven Cocagne
Vestdijk 47, 5611CA Eindhoven,
Países Bajos



Aeropuertos cercanos

Bruselas-Zaventem, Amsterdam-Schiphol,
Eindhoven y Düsseldorf



Tour 1

ProMessa BV
Dordrechtweg 13,
7418 CH Deventer,
Países Bajos



Tour 2

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



Tour 3

Colruyt
Edingensesteenweg 196,
1500 Halle,
Bélgica



Tour 4

Luiten Food
Klaverblad 11,
2266 JK Leidschendam,
Países Bajos

Información para los participantes

Fecha:

10 y 11 de mayo de 2017

Lugar de celebración:

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

Food Business Tour:

Le rogamos que seleccione uno de los tours indicados.

La salida hacia los respectivos tours tendrá lugar el día 11 de mayo a las 8.00 horas desde el hotel. Para cada tour habrá disponible un autobús.

Si usted fuera a desplazarse en coche, encontrará las direcciones en la página 6. Las visitas comienzan a las 10.00 horas.

Pernoctación:

- El formulario de reserva está disponible [aquí](#) para su descarga.
- Rellene por favor el formulario de reserva para proceder a la reserva en el hotel. A continuación, envíe el formulario de reserva a la dirección de correo electrónico indicada en la parte inferior del formulario, e informe al hotel por teléfono de las cifras restantes de su número de tarjeta de crédito para poder concluir la reserva.
- Coste: 139,00 € por habitación / noche incl. desayuno

Tarifa del seminario:

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

Buenos motivos para su participación:

- Ponencias con relación directa a proyectos de referencia
- Ponencias en alemán con traducción al inglés (posibilidad a otros idiomas)
- Ponencias en formato digital (a petición)
- Comida durante el evento Food Business Days
- Participación en el evento nocturno
- Food Business Tour de las empresas elegidas
- Traslado en autobús al Food Business Tour

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.

¡[Aquí](#) encontrará más información actualizada y novedades!

Para cuestiones organizativas diríjase a:



Eva Grein

Eventorganisation International

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



Carmen Zarza

Marketing

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

