



Les 10 et 11 mai 2017 aux  
Pays-Bas et en Belgique

# La production comme facteur de succès

Comment optimiser la planification, flexibiliser la gestion et réduire les charges de votre entreprise agroalimentaire

Avec visites d'entreprises:

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Chers lecteurs,

Des matières 1res coûteuses, des marges faibles, une forte concurrence et des réglementations de plus en plus contraignantes: L'environnement dans lequel évoluent actuellement les entreprises de traitement de produits agroalimentaires représente plus que jamais un défi considérable.



Une bonne nouvelle: La mise en œuvre de pratiques exemplaires « Best practices » et de technologies de pointe permet de réaliser des progrès importants au niveau du traitement des produits agroalimentaires. Davantage de transparence et d'efficacité grâce à l'automatisation et à la numérisation, mise en place d'une traçabilité intégrale, prise en compte de situations complexes, rapidité accrue permettant de profiter de produits plus frais - les avantages pouvant être obtenus sont évidents. Et le plus important: Les solutions ne sont pas uniquement des concepts théoriques, mais sont déjà mises en pratique avec succès en tant que FACTORY ERP®. Au cours des journées « Food Business », nous vous présentons nos solutions les plus intéressantes, en « live » et directement sur le site de l'entreprise concernée.

Dans l'attente de vous rencontrer, nous vous prions d'agréer nos meilleures salutations

Erwin Kooke



## Journée Food Business – Mercredi 10 mai

- 10.00 Accueil
- 10.15 Les possibilités d'optimisation dans le secteur agroalimentaire: « Qualité et fraîcheur augmentées et coûts réduits ».  
L'intégration verticale chez Veviba
- 10.45 Bien planifier, c'est déjà à moitié gagner:  
Moins de frais et des clients plus satisfaits grâce à la planification optimisée de la production.
- 11.15 Pause café & thé dans l'espace « Food Business »
- 12.00 Optimisation des coûts grâce à une production plus efficace et des ordres de fabrication fiables
- 12.30 La complexité de la sécurité alimentaire
- 13.00 Déjeuner dans l'espace « Food Business »
- 14.15 Des concepts logistiques pour l'avenir. Comment les entreprises agroalimentaires peuvent-elles réaliser des économies au niveau de la préparation des commandes et de la logistique interne.
- 14.45 Gestion de qualité - Comment améliorer la qualité et réduire les coûts grâce au traitement d'images industriel, dès la réception des matières et jusqu'à l'expédition des produits finis.
- 15.15 FACTORY ERP® – Le meilleur système d'information adapté à votre usine - Différences et points communs entre les PME et les groupes industriels chez Colruyt
- 15.45 Pause café & thé dans l'espace « Food Business »
- 16.30 Meet & Greet: Possibilité d'échange d'expériences et de discussion avec les experts CSB sur les thèmes suivants:
- FACTORY ERP®
  - Planification de la production & Gestion des recettes
  - Concepts logistiques & Logistique interne
  - Traçabilité & Assurance-qualité
  - CSB-Vision
- 17.20 Discours de clôture
- 19.00 Dîner en commun

## Circuits « Food Business » - Jeudi 11 mai

Veillez choisir l'un des circuits suivants dans le formulaire.







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

ProMessa BV, qui fait partie de Coop Productiebedrijven BV, est une boucherie centralisée pour plusieurs chaînes de supermarchés. Disposant de plus de 30 ans d'expérience et employant environ 150 personnes, cette entreprise produit un assortiment complet d'articles de boucherie. Son succès repose sur la combinaison d'une boucherie traditionnelle, dans laquelle travaillent des employés qualifiés et expérimentés, avec un système de logistique en grande partie automatisé. Cela permet de livrer quotidiennement un large assortiment de produits frais, qui peut être adapté aux besoins de chaque client, sur la base d'une logistique optimisée.



**Nombre d'employés:** Plus de 150 personnes

**Performance:**

- Approvisionnement quotidien de 1200 supermarchés
- Entrepôt automatisé pour le stockage de bacs (mouvement lent, automate de stockage) avec 7000 emplacements de bacs

**Assortiment:** Produits de viande en libre-service (porc, bœuf, plats cuisinés), produits végétariens

**Highlights:**

- Pilotage et monitoring intégrés de tous les processus, dès l'achat et jusqu'à la sortie des produits, y compris la production et la logistique
- Automatisation et optimisation de la chaîne d'approvisionnement, sous une seule enseigne
- Traitement et préparation des commandes en parallèle pour différentes lignes de qualité
- Réaction rapide en cas de commandes complémentaires
- Assortiment d'articles très diversifié pour un coût logistique moindre
- Découplage de la production et de la préparation de commandes



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

Spécialiste de la viande bovine depuis 50 ans, cette entreprise faisant partie du groupe belge Verbist fournit pratiquement tous les grands supermarchés belges. L'entreprise, dont la production de viande de bœuf est retraçable de la table jusqu'à l'agriculteur, dispose de nombreux sites d'élevage dans toute la Belgique.



**Nombre d'employés:** Environ 300 personnes

**Performance:**

- Plus de 10 000 bovins issus des 19 fermes d'élevage, production quotidienne d'environ
- 40 000 unités de viande bovine pré-emballée

**Assortiment:** Produits de viande rouge frais et pré-emballés, ainsi que gibier et volailles

**Highlights:**

- Chaîne d'approvisionnement optimisée jusque dans le moindre détail
- Intégration de la chaîne de création de valeur, de la gestion de l'élevage jusqu'à la traçabilité
- Efficacité des processus de fabrication; Automatisation des processus d'affichage des prix, de préparation des commandes et de stockage automatique
- Accès rapide aux données de gestion
- 50 000 UVC par jour grâce à l'automatisation



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

Depuis 1938, la société Luiten Food est présente sur le marché du gibier et de la volaille. Luiten Food est actuellement l'un des plus importants négociants européens pour le bœuf, l'agneau, le gibier et la volaille. Les produits sont livrés à un grand nombre de clients différents, exerçant leur activité dans des secteurs divers tels que la restauration, l'industrie agroalimentaire, les services traiteurs et les boutiques gastronomiques.

**Nombre d'employés:** plus de 50 salariés

**Performance:**

- Livraison quotidienne / hebdomadaire de 250 tonnes de produits carnés, destinés entre autres au commerce de détail et à la restauration
- Propre entrepôt avec 5000 emplacements de palettes

**Assortiment:** Viande de bœuf et d'agneau, gibier et volaille

**Highlights:**

- Traçabilité globale intégrée
- Exploitation idéale des solutions M-ERP permettant d'optimiser la chaîne logistique
- Respect des exigences de divers systèmes d'assurance-qualité (IFS Food, IFS Broker)
- Gestion flexible des commandes
- Facilité du traitement des ordres de fabrication, de l'étiquetage et du conditionnement



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

Le groupe Colruyt Group Fine Food intègre les secteurs de production suivants: fromage, vin, café, produits de boulangerie et produits carnés. La production du groupe Colruyt Fine Food Meat est répartie sur trois sites différents. À Halle, la transformation de viande a lieu dans deux exploitations, dans lesquelles s'effectuent la découpe, la transformation et le conditionnement de la viande fraîche de bœuf, de veau et de porc. L'exploitation de Halle regroupe également la fabrication de salades, de produits à base de viande ainsi que de produits carnés surgelés. La troisième exploitation, située à Wommelgem, se consacre à la fabrication et à la distribution de produits frais de volaille.

**Nombre d'employés:** Environ 843 personnes

**Performance:**

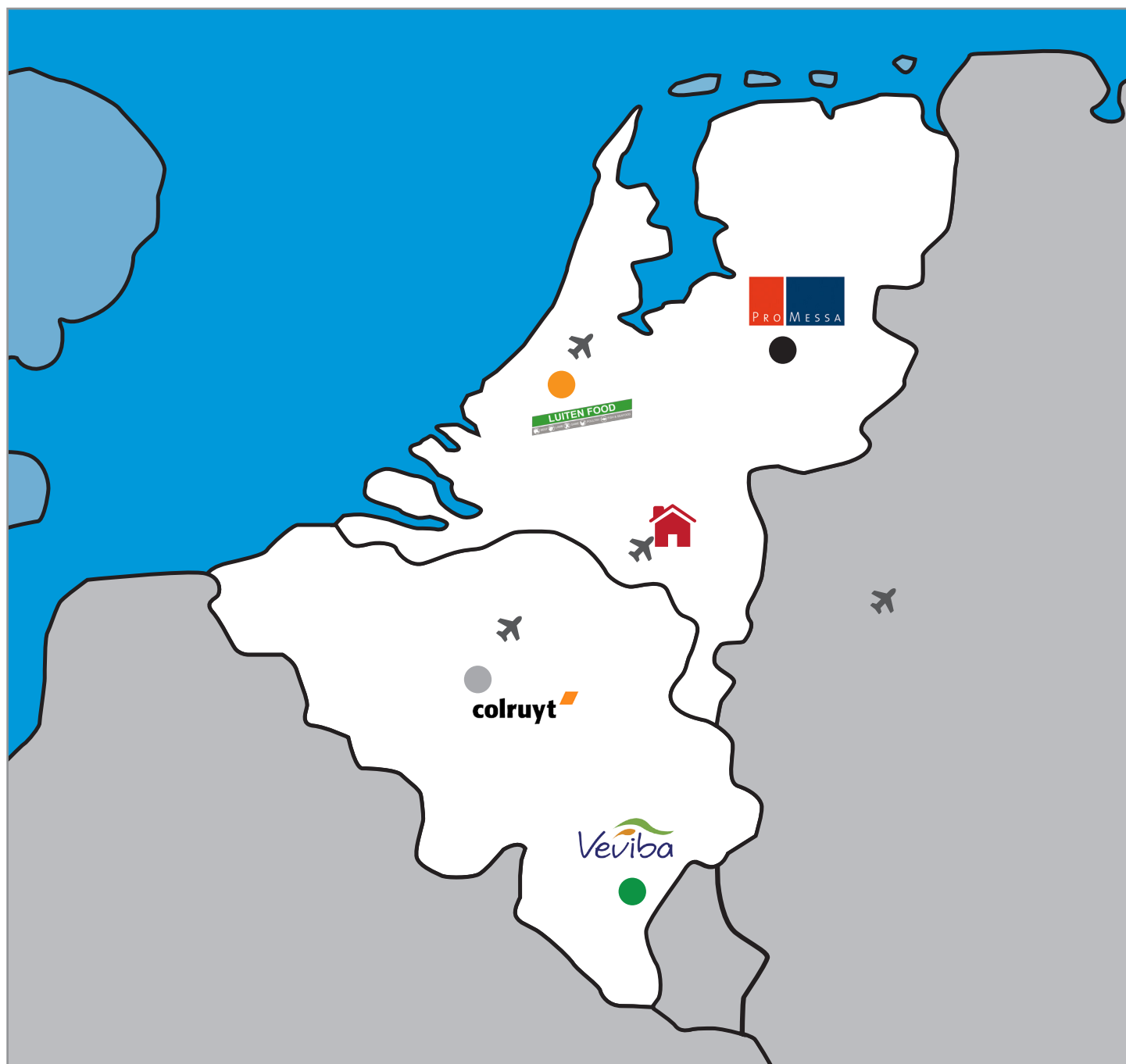
- Chiffre d'affaires: environ 190 millions d'euros
- Transformation de 1300 porcs par jour

**Assortiment:** Produits frais et surgelés, produits de boucherie, vin, café, bière, marques de distributeur

**Highlights:**

- Chaîne d'approvisionnement optimisée jusque dans le moindre détail
- Accès rapide aux données de gestion
- Processus de production efficaces
- Informations fiables sur l'état des stocks





Hôtel de conférence

Hotel Pullman Eindhoven Cocagne  
Vestdijk 47, 5611CA Eindhoven,  
Pays-Bas



Aéroports proches

Bruxelles-Zaventem, Amsterdam-Schiphol,  
Eindhoven et Düsseldorf



Circuit 1

ProMessa BV  
Dordrechtweg 13,  
7418 CH Deventer,  
Pays-Bas



Circuit 2

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



Circuit 3

Colruyt  
Edingensesteenweg 196,  
1500 Halle,  
Belgique



Circuit 4

Luiten Food  
Klaverblad 11,  
2266 JK Leidschendam,  
Pays-Bas

# Informations destinées aux participants

## Dates:

10 et 11 mai 2017

## Lieu de l'événement:

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

## Circuit Food Business:

Veillez choisir l'un des circuits présentés.

Le départ pour les différents circuits a lieu le 11 mai à 8.00 h à partir de l'hôtel. Un bus est mis à disposition pour chaque circuit. Si vous utilisez votre propre véhicule pour vous rendre à l'entreprise visitée, vous trouverez les adresses nécessaires à la page 6. Les visites commencent à 10.00 h.

## Hébergement:

- Le formulaire de réservation est à votre disposition et peut être téléchargé [ici](#).
- Pour réserver votre chambre d'hôtel, veuillez renseigner le formulaire mis à disposition, puis l'envoyer à l'adresse e-mail indiquée en bas du document, et communiquer ensuite à l'hôtel par téléphone les numéros manquants de votre carte de crédit afin de finaliser la réservation.
- Coût: 139,00 € par chambre et par nuit, petit-déjeuner compris

## Expiration du délai d'inscription: 11 avril 2017

Après expiration du délai d'inscription, vous serez informé par écrit de la validation de votre inscription aux circuits « Food Business ». L'organisateur se réserve le droit de limiter le nombre maximum de participants.

## Coût du séminaire:

Les frais de participation aux journées « Food Business » s'élèvent à 199,00 euros par personne (T.V.A. non comprise) et sont à régler à la réception de la facture.

## De bonnes raisons pour participer:

- Des conférences en lien direct avec les projets de référence
- Des conférences en allemand avec traduction en anglais (la traduction simultanée en d'autres langues est possible)
- Des conférences en format numérique mises à disposition sur demande
- Repas et collations pendant les journées « Food Business »
- Participation à la manifestation en soirée
- Circuit « Food Business » avec visite des entreprises sélectionnées
- Transfert en bus jusqu'au départ du circuit « Food Business »

## Conditions d'annulation:

Si vous devez annuler votre participation, veuillez nous en faire part par écrit. En l'absence de demande d'annulation, l'intégralité des frais de participation devra être réglée.

[Vous inscrire maintenant](#)

## Nous répondrons volontiers à vos éventuelles questions concernant l'organisation



**Eva Grein**

Organisation d'événements internationaux

Tél.: +49 2451 625-306  
Fax: +49 (0) 2451 625-311  
[eva.grein@csb.com](mailto:eva.grein@csb.com)  
[www.csb.com](http://www.csb.com)



**Fabrice Deutzer**

Responsable commercial France

Mobile: +33 623 947 210  
[fabrice.deutzer@csb.com](mailto:fabrice.deutzer@csb.com)  
[www.csb.com](http://www.csb.com)

