

Hollandia és Belgium
2017. május 10-11.

A siker tényezője a gyártás

Hogyan lehet az élelmiszerüzemben a folyamatokat optimálisan megtervezni, rugalmasan vezérelni és a költségeket csökkenteni

Üzemlátogatások:

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Kedves Olvasó!

Drága nyersanyagok, alacsony árresek, erős piaci verseny és növekvő szabályozó követelmények. Az élelmiszer-feldolgozó vállalatok aktuális környezete minden eddiginél nagyobb kihívásokat támaszt.



Van egy jó hírünk: A legjobb gyakorlati megoldások és a modern technológiák alkalmazása jelentős javulást hoz az élelmiszer-feldolgozásban. Nagyobb átláthatóság és hatékonyság az automatizálással, digitalizáció, pontos nyomon követés, a teljesség ismerete, nagyobb gyorsaság és ezáltal frissesség – a lehetőségek kézenfekvők. A megoldások nem elméleti koncepciók, hanem a gyakorlatban FACTORY ERP®-ként már sikeresen működnek. A Food Business Days során a legérdekesebb megoldásokat mutatjuk meg Önnek.

Üdvözlettel
Erwin Kooke



Food Business Day – május 10. szerda

- 10:00 Köszöntés
- 10.15 Optimalizálási lehetőségek az élelmiszeriparban: „Magasabb minőség és nagyobb frissesség, alacsonyabb költségek”.
Vertikális integráció a Veviba vállalatnál
- 10.45 Alapos tervezés – fél siker:
Optimalizált gyártástervezés alacsonyabb költségekkel és elégedettebb vevőkkel
- 11.15 Kávészünet a „Food Business” zónában
- 12.00 Költségoptimalizálás hatékony gyártással biztonságos gyártási megbízásokkal
- 12.30 Az élelmiszerbiztonság komplexitása
- 13.00 Ebéd a „Food Business” zónában
- 14.15 A jövő logisztikai koncepciói. Hogyan tudnak az élelmiszeripari vállalatok pénzt megtakarítani a kommissiózásban és a belső logisztikában
- 14.45 A legfinomabb falatok – Hogyan tudja az ipari képfeldolgozás a minőséget fokozni és a költségeket csökkenteni az árubemenettől az árukimenetig.
- 15.15 FACTORY ERP® – A megfelelő IT stratégia az üzemben – A kis-és középvállalatok és a konszernek különbözőségei és egyezései a Colruyt vállalatnál
- 15.45 Kávészünet a „Food Business” zónában
- 16:30 Meet & Greet: Tapasztalatcsere és vitaindító beszélgetés a CSB szakértőivel az alábbi témakörökben:
- FACTORY ERP®
 - Gyártástervezés és receptúra menedzsment
 - Logisztikai koncepciók és belső logisztika
 - Nyomon követés és minőségbiztosítás
 - CSB-Vision
- 17:20 Zárószó
- 19:00 Közös vacsora

Food Business Tours – május 11. csütörtök

Válasszon ki egy túrát!





ProMessa
www.pro-messa.nl

A ProMessa BV, Coop Productiebedrijven BV csoport több szupermarketlánc központi hentesüzeme. Több, mint 30 év tapasztalattal és közel 150 munkatárssal a vállalat a hústermékek teljes választékát kínálja. A siker receptje a képzett és tapasztalat szakemberekkel működő hagyományos hentesüzem és a messzemenőig automatizált logisztikai rendszer kombinációjában rejlik. Így a széles és a vevőspecifikus termékválaszték napi frissességű szállítása teljesül maximális logisztikai teljesítmény mellett.



Foglalkoztatottak száma:

több, mint 150 fő

Teljesítmény:

- Napi kiszállítás: 1.200 szupermarketbe
- Automatikus ládaraktár (slowmover, targonca) 7.000 láda álláshellyel

Termékválaszték:

Előrecsomagolt hústermékek (sertés, marha, kényelmi ételek), vegetáriánus termékek

Megoldások:

- Valamennyi folyamat integrált vezérlése és felügyelete a beszerzéstől a gyártáson és a logisztikán át az árukimenetig
- Átjárhatóan automatizált és optimalizált ellátási lánc egy helyen
- Különböző minőségi vonalak párhuzamos feldolgozása és kommissiózása
- Gyors reakció idők utánrendeléseknél
- A cikkválaszték magas diverzitása alacsony logisztikai költségeken
- A gyártás és a kommissiózás szétválasztása



Veviba
www.veviba.be

A belga Verbist csoporthoz tartozó vállalat már fél évszázada a marhahúsról szakosodott és szinten minden nagy belga szupermarketet kiszolgál. A vállalat olyan marhahúst állít elő, mely az asztaltól a gazdáig nyomon követhető és egész Belgiumban számtalan saját tenyésztő telephellyel rendelkezik.



Foglalkoztatottak száma:

közel 300 fő

Teljesítmény:

- 19 telephely saját tenyésztete, több, mint 10.000 saját marhával
- Napi gyártás: kb. 40.000 előrecsomagolt marhahús

Termékválaszték:

előrecsomagolt és friss húsrak, vöröshús, vad- és baromfihúsok

Megoldások:

- Átjárhatóan optimalizált ellátási lánc
- Integrált értékalkotó lánc a tenyésztés kezeléstől a nyomon követésig
- Hatékony gyártási folyamatok és automatizált folyamatok az árcímkézésben, a kommissiózásban és a magasállvány raktárban
- Gyors hozzáférés az aktuális üzemi adatokhoz
- Naponta 50.000 előrecsomagolt egység az automatizálásnak köszönhetően



Luiten Food
www.luitenfood.com

A Luiten Food vállalat 1938 óta van jelen a vad- és baromfihús ágazatban. A Luiten Food időközben az egyik legnagyobb európai kereskedővé nőtte ki magát a nemzetközi marha-, bárány-, vad- és baromfikereskedelemben. A termékek nagyszámú és sokféle vevőhöz kerülnek az alábbi területeken: élelmiszerszolgáltatás, élelmiszeripar, nagykereskedelem, catering- és ételkülönlegességeket árusító üzletek.

Foglalkoztatottak száma:

több, mint 50 állandó alkalmazott

Teljesítmény:

- 250 tonna hústermék napi- /heti szállítása, többek között kiskereskedőknek és élelmiszerüzleteknek
- Saját mélyhűtőház 5000 raklaphellyel

Termékválaszték:

marhahús, bárányhús, vad- és baromfihús

Megoldások:

- Integrált és teljeskörű nyomon követés
- M-ERP teljeskörű használata a logisztikai lánc optimalizálásához
- Különböző minőségbiztosítási rendszerek követelményeinek teljesítése (IFS Food, IFS Broker)
- Rugalmas megbízáskezelés
- A gyártási megbízások, a címkézés és a csomagolás egyszerű támogatása



Colruyt
www.colruytgroup.be

A Colruyt Group Fine Food vállalat a sajt, a bor, a kávé, a kenyér és a hús gyártási területeket integrálja. A Colruyt Group Fine Food Meat vállalatnál három különböző üzemben folyik a gyártás. A két üzemet magába foglaló halle-i telephelyen történik a marha-, a borjú- és a sertéshús darabolása, feldolgozása és csomagolása. Ezenkívül itt megy végbe a saláták, a húsáru-, és a mélyhűtött hústermékek előállítás. A wommelgemi harmadik üzemben készülnek és kerülnek kiszállításra a friss baromfitermékek.

Foglalkoztatottak száma:

843 fő

Teljesítmény:

- Árbevétel: kb. 190 millió EUR
- 1300 sertés / nap feldolgozása

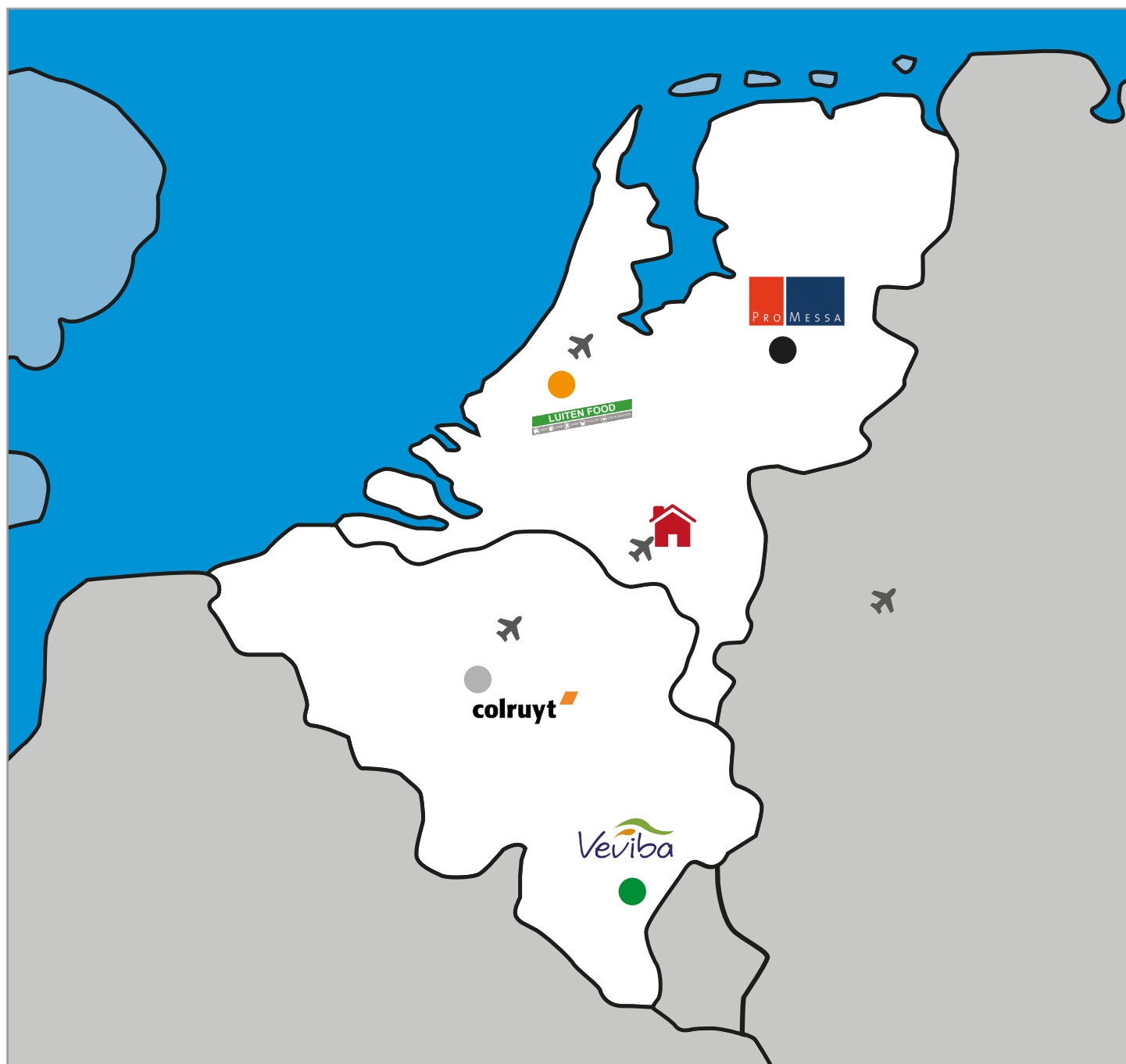
Termékválaszték:

friss termékek, mélyhűtött termékek, hentesárúk, bor, kávé, sör, sajátmárkás termékek

Megoldások:

- Átjárhatóan optimalizált ellátási lánc
- Gyors hozzáférés az aktuális üzemi adatokhoz
- Hatékony gyártási folyamatok
- Pontos információk a raktárkészletről





A rendezvénynek otthont adó szálloda

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



Ajánlott repülőterek

Brüsszel-Zaventem, Amsterdam-Schiphol,
Eindhoven és Düsseldorf



1. Túra

ProMessa BV
Dordrechtweg 13,
7418 CH Deventer,
Hollandia



2. Túra

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



3. Túra

Colruyt
Edingensesteenweg 196,
1500 Halle,
Belgium



4. Túra

Luiten Food
Klaverblad 11,
2266 JK Leidschendam,
Hollandia

Részvételi információk

Időpont:

2017. május 10-11.

A rendezvény helyszíne:

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

Food Business Tour:

A felsorolt túrák közül válasszon ki egyet.

Indulás: május 11-én 8 órakor a szállodából az Ön által kiválasztott vállalathoz kijelölt busszal. Önálló utazás esetén az üzem elérhetőségét a 6. oldalon találja. Az üzemlátogatások 10 órakor kezdődnek.

Szállás:

- A szállásfoglaláshoz letölthető nyomtatvány: [itt](#)
- Nyomtassa ki és küldje el a nyomtatványt a rajta lévő e-mail címre, majd telefonon vegye fel a kapcsolatot a szállodával a hitelkártya adatok miatt, hogy a foglalás mielőbb véglegesítésre kerüljön.
- Költségek: 139,00 € / szoba / éjszaka, reggelivel

Jelentkezési határidő: 2017. április 11.

A jelentkezés lezárása után írásban értesítjük Önt a Food Business Tours rendezvényen való részvétel engedélyezéséről. A szervező fenntartja magának a jogot, hogy a résztvevők maximális létszámát korlátozza.

Részvételi díj:

A Food Business Days költsége 199 euró/fő (+ áfa) és számlánk alapján kérjük rendezni.

A Food Business Days résztvevők számára tartalmazza:

- A referencia projektekhez kapcsolódó előadások
- Előadások angol nyelven (Magyar nyelvű tolmácsolást megfelelő magyar létszám esetén biztosított)
- Az engedélyezett előadások rendelkezésre bocsátása digitális formában (kérésre)
- Étkezések a Food Business Days alatt
- Részvétel az esti rendezvényen
- Üzemlátogatás a Food Business Tour keretében
- Busztranszfer a Food Business Tour üzeméhez

Lemondási feltételek:

A rendezvény lemondása írásban történik. Lemondó nyilatkozat hiányában a részvételi díj teljes összege kiszámlázásra kerül.

További információk és újdonságok: [itt!](#)

Jelentkezzen most!

További információ:



Eva Grein

Eventorganisation International

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



Szabó Norbert

Marketing manager

Tel.: +36 1 217 6382
Fax: +36 1 217 6383
Mobil: +36 20 803 0832
Norbert.Szabo@csb.com
www.csb.com

