



10 – 11 maggio 2017 in
Belgio e Paesi Bassi

Produzione come fattore di successo

Come ottimizzare pianificazione e gestione della vostra azienda alimentare, riducendo i costi

Verranno visitate le seguenti aziende:

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Gentile lettore,
costose materie prime, margini ridotti, inasprimento della concorrenza e prescrizioni normative in aumento. Oggi le aziende alimentari devono affrontare continue sfide.



Una buona notizia: l'impiego di Best Practices e moderne tecnologie consentono notevoli miglioramenti nel settore alimentare. Più trasparenza ed efficienza grazie all'automazione e alla digitalizzazione, una rintracciabilità completa, capacità di affrontare le complessità, maggiore rapidità e quindi più freschezza – queste possibilità sono a portata di mano. E le soluzioni non sono solo teorie, bensì soluzioni già consolidate con successo nella pratica, come FACTORY ERP®. Durante i Food Business Days vi mostreremo le nostre più interessanti soluzioni sul campo, dal vivo.

Cordiali saluti

Erwin Kooke



Relazioni di esperti del settore



Sperimenterete dal vivo le migliori soluzioni di Best-Practice



Scambio di esperienze a livello internazionale

Food Business Day – mercoledì 10 maggio

- 10:00 Apertura dei lavori
- 10.15 Potenziali di ottimizzazione nel settore alimentare: "Aumento della qualità e della freschezza e riduzione dei costi".
Integrazione verticale alla Veviba
- 10.45 Una buona pianificazione è già metà dell'opera - meno spese e clienti più soddisfatti, grazie ad una pianificazione della produzione ottimizzata.
- 11.15 Tee and coffee break nell'area "Food Business"
- 12.00 Ottimizzazione dei costi grazie alla produzione più efficiente con ordini di produzione sicuri
- 12.30 La complessità della sicurezza alimentare
- 13.00 Pranzo nell'area "Food Business"
- 14.15 Progetti logistici per il futuro. In che modo le aziende alimentari possono ridurre i costi nella preparazione ordini e nell'intralogistica.
- 14.45 In che modo il riconoscimento automatico delle immagini dall'entrata all'uscita merci incrementa la qualità e riduce i costi.
- 15.15 FACTORY ERP® – La giusta strategia di IT per l'azienda -Differenze e analogie tra piccole-medie imprese e gruppi aziendali alla Colruyt
- 15.45 Coffee and tea break nell'area "Food Business"
- 16:30 Meet & Greet: Scambio di esperienze e discussione con esperti di CSB sui seguenti argomenti:
- FACTORY ERP®
 - Pianificazione della produzione & Gestione ricette
 - Progetti logistici & Intralogistica
 - Traceability & Assicurazione qualità
 - CSB-Vision
- 17:20 Conclusione
- 19:00 Cena

Food Business Tours – Giovedì 11 maggio

Selezionare uno dei seguenti tour aziendali, utilizzando il modulo.





ProMessa
www.pro-messa.nl

ProMessa B, parte della Coop Productiebedrijven BV, è la macelleria principale di molte catene di supermercati. Con oltre 30 anni di esperienza e quasi 150 dipendenti, l'azienda produce un ricco assortimento di prodotti a base di carne. La ricetta per il successo dell'azienda sta nella combinazione tra macelleria tradizionale, nella quale lavorano persone qualificate e con esperienza, e un sistema logistico totalmente automatizzato. Questo consente la fornitura quotidiana di un ampio assortimento prodotti, anche specifico per cliente con le massime prestazioni logistiche.

Dipendenti: Oltre 150 dipendenti

Performance:

- Fornitura quotidiana di 1.200 supermercati
- Magazzino automatico a casse (Slowmover, scaffalatore) con 7.000 posizioni casse

Assortimento prodotti:

Prodotti a base di carne in vaschette (suino, bovino, convenience), prodotti vegetariani

Highlights:

- Gestione integrata e monitoraggio di tutti i processi dagli acquisti passando per la produzione e la logistica fino all'uscita merci
- Supply Chain totalmente automatizzata e ottimizzata sotto un unico tetto
- Elaborazione parallela e preparazione ordini di differenti linee qualità
- Rapidi tempi di reazione in caso di ordini supplementari
- Elevata diversità dell'assortimento articoli a costi logistici ridotti
- Sganciamento di produzione e preparazione ordini



Veviba
www.veviba.be

Già da mezzo secolo, l'azienda Veviba, appartenente al gruppo belga Verbist è specializzata in carne bovina e fornisce quasi tutti i grandi supermercati del Belgio. L'azienda produce carne bovina, rintracciabile dal tavolo al contadino, e dispone di numerosi allevamenti propri in tutto il Belgio.

Dipendenti: Circa 300 dipendenti

Performance:

- Allevamento in proprio in 19 fattorie con oltre 10.000 bovini, produzione giornaliera di
- circa 40.000 confezioni per il self-service di carne bovina

Assortimento prodotti:

Carne rossa fresca e in vaschette, oltre a selvaggina e pollame

Highlights:

- Supply Chain totalmente automatizzata
- Catena di creazione di valore aggiunto integrata dalla gestione dell'allevamento alla rintracciabilità
- Efficienti processi produttivi e processi automatizzati nella pesoprezzatura, preparazione ordini e magazzino a scaffalature
- Rapido accesso a dati aziendali attuali
- 50.000 confezioni per il self-service, grazie all'automazione





Luiten Food
www.luitenfood.com

Luiten Food, attiva già dal 1938 nel commercio di selvaggina e pollame, è diventata negli anni uno dei più grandi commercianti internazionali d'Europa in bovini, ovini, selvaggina e pollame. I prodotti vengono forniti ad un gran numero di clienti provenienti da diversi settori, come Food Service, industria alimentare, commercio all'ingrosso, catering e negozi specializzati.

Dipendenti: oltre 50 dipendenti fissi

Performance:

- Fornitura giornaliera / settimanale di 250 tonnellate di prodotti a base di carne a negozi e ristoranti
- Proprio magazzino frigorifero con 5000 posizioni pallet

Assortimento prodotti: Carne bovina, di agnello, selvaggina e pollame

Highlights:

- Tracciabilità integrata e completa
- Pieno utilizzo dell'M-ERP per l'ottimizzazione dei processi logistici
- Adempimento delle richieste di differenti sistemi di sicurezza della qualità (IFS Food, IFS Broker)
- Gestione ordini flessibile
- Facile supporto di ordini di produzione, etichettatura e confezionamento



Colruyt
www.colruytgroup.be

La Colruyt Group Fine Food integra le aree produttive formaggi, vino, caffè, pane e carne. La Colruyt Group Fine Food Meat produce in tre differenti stabilimenti. La lavorazione della carne ad Halle, suddivisa in due stabilimenti, seziona, lavora e confeziona carne fresca di manzo, vitello e maiale. Inoltre ad Halle ha luogo la produzione di insalate, prodotti a base di carne e carne surgelata. Nel terzo stabilimento a Wommelgem vengono preparati e distribuiti prodotti freschi a base di pollo.

Dipendenti: circa 843 dipendenti

Performance:

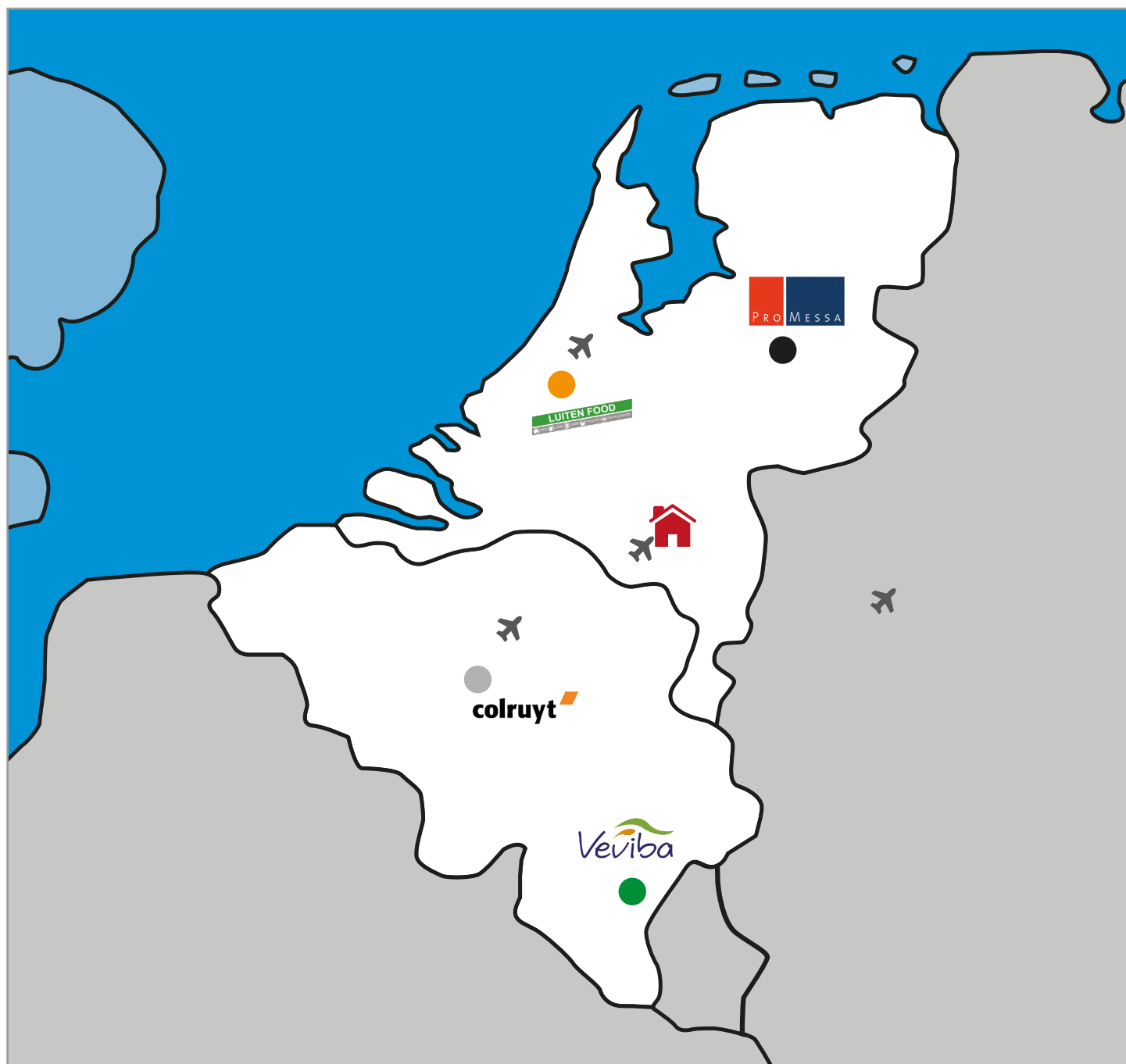
- Fatturato: circa 190 milioni di EURO
- Lavorazione di 1300 suini/giorno

Assortimento prodotti: Prodotti freschi, surgelati, di macelleria, vino, caffè, birra, marchi propri

Highlights:

- Supply Chain totalmente automatizzata
- Rapido accesso a dati aziendali attuali
- Efficienti processi produttivi
- Accurate informazioni sulla giacenza magazzino





Hotel sede della manifestazione

Hotel Pullman Eindhoven Cocagne
Vestdijk 47, 5611CA Eindhoven,
Paesi Bassi



Aeroporti vicini

Bruxelles Zaventem, Amsterdam-Schiphol,
Eindhoven e Düsseldorf



Giro 1

ProMessa BV
Dordrechtweg 13,
7418 CH Deventer,
Paesi Bassi



Giro 2

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



Giro 3

Colruyt
Edingensesteenweg 196,
1500 Halle,
Belgio



Giro 4

Luiten Food
Klaverblad 11,
2266 JK Leidschendam,
Paesi Bassi

Informazioni per i partecipanti

Data:

10-11 maggio 2017

Luogo della manifestazione:

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

Food Business Tour:

Selezionare uno dei tour aziendali indicati.

La partenza per i tour aziendali avverrà l'11 maggio alle ore 8.00 dall'hotel. Per ogni tour sarà a disposizione un bus. Se desiderate utilizzare la vostra auto, annotatevi gli indirizzi a pagina 6. Le visite inizieranno alle ore 10.00.

Pernottamento:

- Il modulo per la prenotazione è disponibile [qui](#) per il download.
- Si prega di compilare il modulo di prenotazione, inviarlo all'indirizzo e-mail indicato sullo stesso e comunicare telefonicamente all'hotel i numeri mancanti della carta di credito, per il completamento della prenotazione.
- Costi: 139,00 € a camera / notte, prima colazione inclusa

Quota di partecipazione:

La quota di partecipazione ai Food Business Days ammonta a 199 Euro a persona (IVA esclusa), da pagarsi a ricevimento fattura.

Buoni motivi per partecipare:

- Relazioni con riferimento diretto ai progetti di referenza
- Relazioni in lingua tedesca con traduzione in lingua inglese (possibilità di traduzione anche in altre lingue)
- Relazioni in formato digitale (su richiesta)
- Pranzo e coffee break durante la manifestazione
- Partecipazione alla serata organizzata
- Food Business Tour delle aziende selezionate
- Trasferimento in bus al Food Business Tour

Recesso:

In caso di recesso, è necessaria comunicazione scritta. In caso contrario, la quota del seminario sarà da versare interamente.

Per ulteriori informazioni e novità cliccare [qui](#)!

Se avete domande relative all'organizzazione non esitate a contattarci



Eva Grein

Organizzazione internazionale eventi

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



Giacomo Malloni

Organizzazione eventi Italia

Tel: +39 045 890 55 93
Fax: +39 045 890 55 86
giacomo.malloni@csb.com
www.csb.com

