

10-11 maja 2017 r.
w Holandii i Belgii

Produkcja kluczem do sukcesu

Optymalne planowanie, elastyczne sterowanie i obniżka kosztów
w zakładach spożywczych

Wizyty praktyczne min. w zakładach:

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Drodzy Czytelnicy!

Drogie surowce, niskie marże, wysoka konkurencyjność i rosnące regulacje prawne. Bieżąca sytuacja biznesowa przedsiębiorstw spożywczych jest skomplikowana jak nigdy dotąd.



Dobra wiadomość: zastosowanie wzorów najlepszej praktyki i nowoczesnych technologii przynosi wyraźną poprawę sytuacji zakładów przetwórstwa spożywczego. Więcej przejrzystości, większa wydajność dzięki automatyzacji jak też cyfryzacja, bezbłędne śledzenie pochodzenia, stawianie na kompleksowość i szybkość, a tym samym na świeżość – takie szanse stoją przed Państwem otworem.

Proponowane rozwiązania to nie teoretyczne koncepcje lecz mające praktyczne zastosowanie modele FACTORY ERP®. Podczas Food Business Days pokazemy Państwu na miejscu „na żywo” najciekawsze ze spektrum naszych rozwiązań.

Z poważaniem,

Erwin Kooke



Food Business Day – środa, 10 maja

- 10:00 Powitanie
- 10.15 Potencjał optymalizacyjny branży spożywczej: "jakość i świeżość w górę, koszty w dół".
Pionowa integracja w zakładzie Veviba
- 10.45 Dobre planowanie połową sukcesu:
optymalizacja produkcji w zakresie planowania kierunkiem do zmniejszenia kosztów i pozyskania zadowolonych klientów.
- 11.15 Przerwa kawowa w strefie „Food Business”
- 12.00 Optymalizacja kosztów dzięki wydajnej produkcji wraz z płynnością zleceń produkcyjnych
- 12.30 Kompleksowe rozwiązania dla bezpieczeństwa żywnościowego
- 13.00 Obiad w strefie „Food Business”
- 14.15 Koncepcje logistyczne przyszłości. Jak przedsiębiorstwa spożywcze mogą wykazać oszczędności podczas kompletacji i w logistyce wewnętrznej.
- 14.45 Jak przemysłowa analiza obrazu od przyjęcia surowca aż do wydania podnosi jakość i obniża koszty.
- 15.15 FACTORY ERP® - właściwa strategia IT dla zakładu – różnice i podobieństwa między koncernami a średnimi i małymi przedsiębiorstwami w zakładzie Colruyt
- 15.45 Przerwa kawowa w strefie „Food Business”
- 16:30 Meet & Greet: wymiana doświadczeń i dyskusja z ekspertami CSB na tematy:
- FACTORY ERP®
 - planowanie produkcji & zarządzanie recepturami
 - koncepcje logistyczne & logistyka wewnętrzna
 - śledzenie pochodzenia & kontrola jakości
 - CSB-Vision
- 17:20 Zakończenie
- 19:00 Wspólna kolacja

Food Business Tours – czwartek, 11 maja

Proszę wybrać jedną z podanych tras, posiłkując się formularzem.





ProMessa
www.pro-messa.nl

ProMessa BV, część koncernu Coop Productiebedrijven BV jest centralnym zakładem rzeźniczym dla kilku supermarketów. Ponad 150 pracowników, ponad 30 lat obecności na rynku, kompleksowy asortyment produkcji mięsnej. Recepta na sukces to połączenie tradycyjnego zakładu rzeźniczego, w którym pracuje wykwalifikowana i doświadczona kadra, z automatycznym, zaawansowanym systemem logistycznym. To umożliwia codzienne dostawy świeżych produktów według asortymentu klienta z maksymalną logistyczną wydajnością i dokładnością.



Pracownicy: ponad 150 pracowników

Wydajność:

- dostawy do 1.200 supermarketów dziennie
- automatyczny magazyn pojemników (Slowmover, transportery regałowe) o 7.000 miejsc dla pojemników

Asortyment produkcyjny: produkty mięsne dla lad samoobsługowych (wieprzowina, wołowina, dania gotowe), produkty wegetariańskie

Kluczowe zagadnienia:

- zintegrowane sterowanie i kontrola wszystkich procesów od zaopatrzenia przez produkcję, logistykę aż do wydania towaru
- całkowicie zautomatyzowana i zoptymalizowana Supply Chain w jednym miejscu
- równoległe opracowywanie i komplekacja z różnych linii jakości
- szybki czas reakcji w przypadku zamówień dodatkowych
- wysoka różnorodność asortymentu przy niewielkich kosztach logistycznych
- oddzielenie produkcji i kompletacji



Veviba
www.veviba.be

Należące do belgijskiej grupy Verbist przedsiębiorstwo już od 50 lat specjalizuje się w produkcji mięsa wołowego i jest dostawcą do prawie wszystkich dużych supermarketów belgijskich. Przedsiębiorstwo produkuje mięso wołowe, którego drogę od rolnika do konsumenta można prześledzić, dysponuje licznymi własnymi zakładami hodowli w całej Belgii.



Pracownicy: około 300 pracowników

Wydajność:

- własna hodowla w 19 zakładach o ponad 10.000 sztuk bydła
- produkcja dzienna ok. 40.000 wołowiny pakowanej na tackach

Asortyment produkcyjny: towar świeży i dla lad samoobsługowych z mięsa czerwonego, dodatkowo dziczyzna i drób

Kluczowe zagadnienia:

- całkowicie zoptymalizowany Supply Chain
- zintegrowany łańcuch tworzenia wartości od zarządzania hodowlą aż do kontroli pochodzenia
- wydajne procesy produkcyjne i zautomatyzowane procesy podczas etykietowania, kompletacji i w magazynie wysokiego składowania
- szybki dostęp do aktualnych danych produkcyjnych
- 50.000 opakowań dziennie dzięki automatyzacji



Luiten Food
www.luitenfood.com

Luiten Food jest podmiotem aktywnym od 1938 roku w obszarze produkcji mięsa z dziczyzny i drobiu. W chwili obecnej jest największym w Europie przedsiębiorstwem handlowym w handlu wołowiną, baraniną, dziczyzną i drobiem. Produkty dostarczane są do grup odbiorców w różnych obszarach, jak Food Service, przemysł spożywczy, handel hurtowy, zakłady cateringowe i handel specjalistyczny.



Pracownicy: ponad 50 pracowników

Wydajność:

- 250 ton dziennie/na tydzień dostaw produktów mięsnych, min. do sieci handlowych i punktów typu Food Service
- własna chłodnia z 5000 miejsc paletowych

Asortyment produkcyjny: mięso wołowe, jagnięcina, dziczyzna i drób

Kluczowe zagadnienia:

- zintegrowana i kompleksowa kontrola pochodzenia
- całkowite wykorzystanie M-ERP dla optymalizacji łańcucha logistycznego
- wypełnienie wymagań różnych systemów jakości (IFS Food, IFS Broker)
- elastyczne zarządzanie zleceniami
- proste wsparcie dla zleceń produkcyjnych, znakowania i pakowania



Colruyt
www.colruytgroup.be

Grupa Colruyt Fine Food integruje obszary produkcyjne sera, wina, kawy, pieczywa i mięsa. Colruyt Group Fine Food Meat produkuje w trzech różnych zakładach. Produkcja mięsna w Halle, w dwóch zakładach, ma procesy rozbioru, produkcji i pakowania świeżego mięsa (wołowina, cielęcina i wieprzowina). W Halle ma miejsce produkcja sałatek, wyrobów mięsnych i mrożonych. Trzeci zakład w Wommelgem produkuje i realizuje dostawy świeżych produktów drobiarskich.



Pracownicy: około 843 pracowników

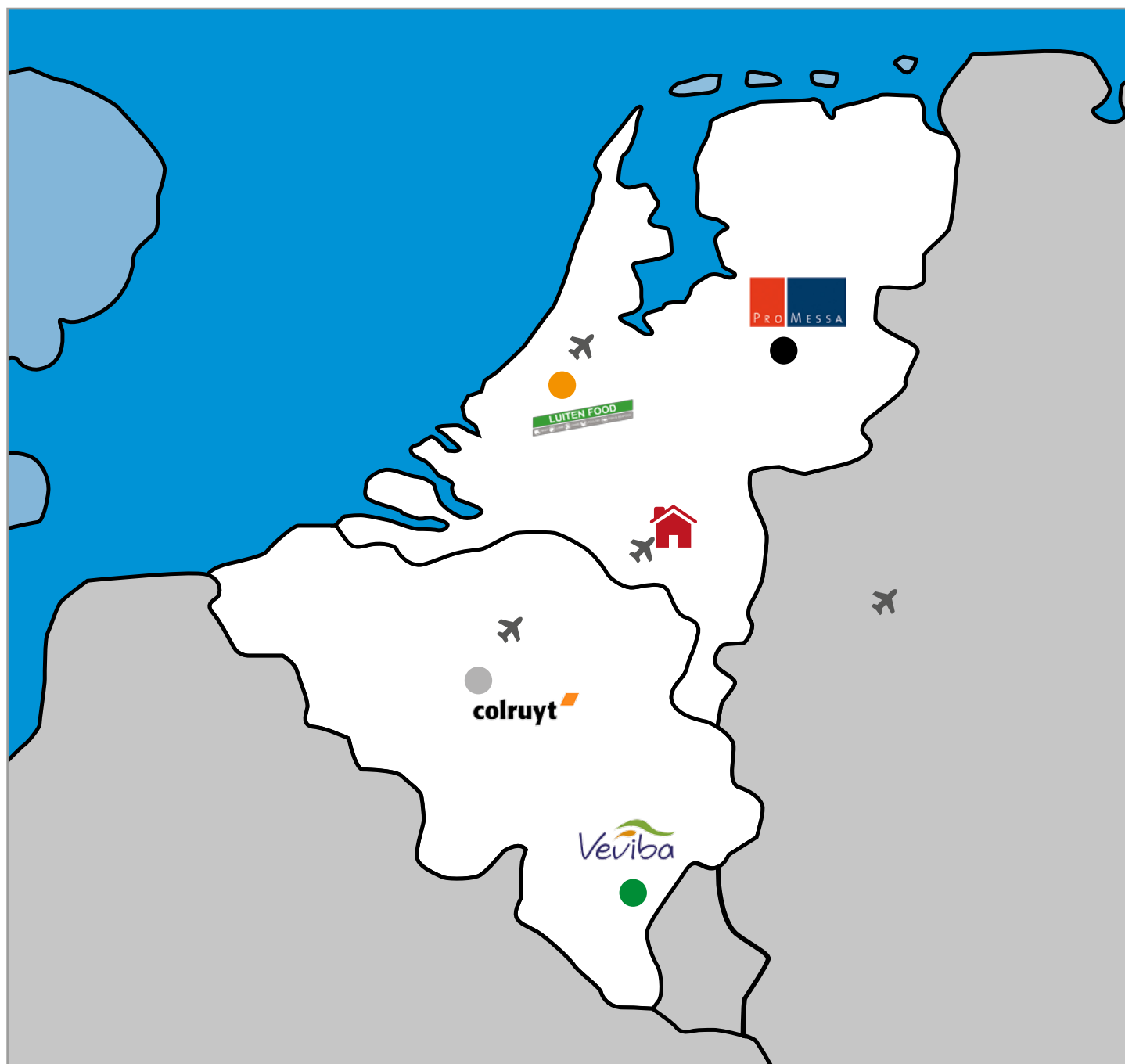
Wydajność:

- obroty ok. 190 mln. EURO
- produkcja 1300 sztuk trzody / dzień

Asortyment produkcyjny: świeże produkty, produkty mrożone, produkty wędliniarskie, wino, kawa, piwo, marki własne

Kluczowe zagadnienia:

- całkowicie zoptymalizowany Supply Chain
- szybki dostęp do aktualnych danych przedsiębiorstwa
- wydajne procesy produkcyjne
- bieżące informacje o stanie magazynowym



Hotel seminaryjny

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



Porty lotnicze w pobliżu

Bruksela-Zaventem, Amsterdam-Schiphol,
Eindhoven i Düsseldorf



Tour 1

ProMessa BV
Dordrechtweg 13,
7418 CH Deventer,
Holandia



Tour 2

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



Tour 3

Colruyt
Edingensesteenweg 196,
1500 Halle,
Belgia



Tour 4

Luiten Food
Klaverblad 11,
2266 JK Leidschendam,
Holandia

Informacje dla uczestników

Termin:

10-11 maja 2017 r.

Miejsce seminarium:

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

Food Business Tour:

proszę wybrać jedną z podanych tras.

Wyjazd na trasy odbędzie się 11 maja o godz. 8.00 spod hotelu. Dla każdej trasy przewidziano autobus. Jeśli Państwo własnym transportem dojadą do zakładu, adresy znajdują na stronie 6. Zwiedzanie rozpoczyna się o godz. 10.00

Nocleg:

- [tutaj](#) znajdują Państwo Formularz rezerwacji do pobrania.
- w celu zarezerwowania hotelu prosimy o wypełnienie Formularza rezerwacji. Formularz należy wysłać na podany adres E-Mail i telefonicznie trzeba podać hotelowi brakujące cyfry z karty kredytowej, żeby dokończyć rezerwację.
- cena: 139,00 € za pokój/noc wraz ze śniadaniem

Koniec przyjmowania zgłoszeń: 11 kwietnia 2017 r.

po zakończeniu przyjmowania zgłoszeń pisemnie potwierdzimy Państwu udział w Food Business Tours. Organizator zastrzega sobie wyznaczyć maksymalną ilość miejsc dla uczestników.

Opłata seminaryjna:

cena Food Business Days wynosi 199 € za osobę (plus obowiązujący podatek) i należy ją uiścić po otrzymaniu faktury.

Dlaczego warto wziąć udział:

- wykłady z bezpośrednim odniesieniem do projektów referencyjnych
- prelekcje w języku niemieckim z tłumaczeniem na język angielski (możliwe tłumaczenie w innych językach)
- zatwierdzone wykłady w formie elektronicznej (na życzenie)
- wyżywienie podczas Food Business Days
- udział w programie wieczornym
- Food Business Tour wybranych zakładów
- przejazd na trasy Food Business Tour

Warunki odstąpienia:

w przypadku Państwa rezygnacji z udziału, prosimy o pisemną informację z Państwa strony. W przeciwnym razie, naliczymy Państwu opłatę za uczestnictwo w pełnej wysokości.

Dalsze informacje i aktualne wydarzenia znajdują Państwo [tutaj!](#)

Czekamy na Państwa zgłoszenie.

W przypadku pytań organizacyjnych do Państwa dyspozycji jest



Eva Grein

International Event Organization

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



Jorn Ballas

Event Organization Benelux

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

