

10-11 mai 2017 în  
Olanda și Belgia

# Producția ca factor de succes

Cum puteți planifica în mod optim, coordona în mod flexibil și scădea costurile în fabrica dvs. de alimente

Vizite practice:

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Dragi cititori,  
Materii prime scumpe, marje scăzute, competitivitate ridicată și cerințe legale în creștere. Mediul de afaceri actual pentru companiile procesatoare de alimente este mai exigent ca oricând. Partea bună: utilizarea de Best Practices și tehnologii moderne ascunde îmbunătățiri esențiale în sectorul de procesare a alimentelor. Mai multă transparență, eficiență prin automatizare, precum și digitalizare, trasabilitate fără lacune, complexitate bine gestionată, rapiditate și prospețime – șansele sunt evidente.

Și: soluțiile nu sunt concepute teoretice, ci sunt deja utilizate cu succes în practică, drept FACTORY ERP®. Pe durata evenimentului Food Business Days vă arătăm cele mai interesante soluții, în direct, la fața locului.



Cu stimă

Al dvs.  
Erwin Kooke



## Food Business Day – Miercuri, 10 mai

- 10:00 Bun-venit
- 10.15 Potențiale de optimizare în industria alimentară: „Calitate și prospețime ridicate, costuri scăzute”. Integrare verticală la firma Veviba
- 10.45 O bună planificare înseamnă jumătate din câștig: cu planificarea optimizată a producției pentru costuri mici și clienți mulțumiți.
- 11.15 Pauză de cafea și ceai în zona „Food Business”
- 12.00 Optimizarea costurilor prin producția mai eficientă cu comenzi de producție sigure
- 12.30 Complexitatea siguranței alimentare
- 13.00 Prânz în zona „Food Business”
- 14.15 Concepte logistice pentru viitor. Cum companiile din sectorul alimentar pot economisi bani în sistemul de picking și intralogistică.
- 14.45 Cele bune să se-adune ... - Cum procesarea industrială a imaginilor de la intrarea până la ieșirea mărfurilor crește calitatea și scade costurile.
- 15.15 FACTORY ERP® – Strategia IT corectă pentru fabrică – Deosebiri și asemănări între IMM-uri și corporații, la firma Colruyt
- 15.45 Pauză de cafea și ceai în zona „Food Business”
- 16:30 Meet & Greet: posibilitatea schimbului de experiență și a discuției cu experți CSB pe teme:
  - FACTORY ERP®
  - Planificarea producției & Administrarea rețetelor
  - Concepte logistice & Intralogistică
  - Traceability & Asigurarea calității
  - CSB-Vision
- 17:20 Cuvânt de încheiere
- 19:00 Cină

## Food Business Tours – Joi, 11 mai

Vă rugăm să selectați unul dintre circuitele următoare, prin intermediul formularului de înscriere.







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

ProMessa BV, parte a Coop Productiebedrijven BV, este furnizorul central de produse din carne pentru mai multe lanțuri de supermarketuri. Având peste 30 de ani de experiență și aproape 150 de angajați, firma fabrică un sortiment complet de produse din carne. Rețeta de succes a firmei este formată din combinația de măcelărie tradițională, personalul calificat și experimentat, precum și din sistemul logistic ultraautomatizat. Acest lucru permite livrarea zilnică în stare proaspătă a unei palete largi de produse și totodată a sortimentației specifice clienților, cu un randament logistic maxim.

**Angajați:** Peste 150 angajați

**Activitate:**

- Aprovizionare zilnică a 1.200 de supermarketuri
- Depozit de navete automat (slowmover, utilaj de acces la raft) cu 7.000 de poziții de depozitare pentru navete

**Sortiment de produse:** Produse din carne destinate autoservirii (porc, vită, convenience), produse vegetariene

**Highlights:**

- Control și monitorizare integrată a tuturor proceselor, de la achiziții și producție până la logistică și expedierea mărfii
- Supply Chain complet automatizat și optimizat, sub un singur acoperiș
- Procesare și picking în paralel pe diferite linii de calitate
- Intervale rapide de răspuns pentru comenzi ulterioare
- Diversitate ridicată a sortimentului de articole la costuri logistice scăzute
- Decuplarea producției de picking



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

Compania ce face parte din grupul belgian Verbist este specialist în carne de vită de peste o jumătate de secol, aprovizionând aproape toate supermarketurile belgiene de mari dimensiuni. Firma produce carne de vită ce poate fi urmărită de la masă înapoi la fermă, dispunând de numeroase unități proprii de creștere în toată Belgia.

**Angajați:** circa 300 angajați

**Activitate:**

- 19 ferme proprii de vite cu peste 10.000 capete
- producție zilnică a cca. 40.000 caserole cu carne de vită, destinate autoservirii

**Sortiment de produse:** Produse de autoservire și proaspete, suplimentar carne de vânat și de pasăre

**Highlights:**

- Supply Chain optimizat continuu
- Lanț integrat de creare a valorii adăugate, de la administrarea fermelor până la trasabilitate
- Procese de producție eficiente și procese automatizate în etichetarea prețului, picking și în depozitul tip high bay
- Acces mai rapid la datele operaționale actuale
- 50.000 de caserole pentru autoservire zilnic, datorită automatizării





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

Luiten Food este activă din 1938 în sectorul produselor din carne de vânat și pasăre. Între timp, Luiten Food a devenit unul dintre cei mai mari comercianți de carne de vită, miel, vânat și pasăre din Europa. Produsele sunt livrate către o multitudine de clienți din diverse industrii, precum food service, industria alimentară, comerț en-gros, catering și specialități.

**Angajați:** Peste 50 de angajați stabili

**Activitate:**

- Aprovizionare zilnică / săptămânală cu 250 tone de produse din carne, printre care magazine de retail și food service
- Depozit frigorific propriu cu 5000 locuri

**Sortiment de produse:** Carne de vită, miel, vânat și pasăre

**Highlights:**

- Trasabilitate integrată și integrală
- Utilizare completă M-ERP pentru optimizarea lanțului logistic
- Îndeplinirea cerințelor diverselor sisteme de asigurare a calității (IFS Food, IFS Broker)
- Gestionare flexibilă a comenzilor
- Suport simplu pentru comenzi de producție, etichetare și ambalare



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

Colruyt Group Fine Food integrează segmentele de producție pentru brânză, vin, cafea, pâine și carne. Colruyt Group Fine Food Meat produce în trei fabrici. Procesarea cărnii în localitatea Halle, alcătuită din două fabrici, tranșează, procesează și ambalează carne proaspătă de vită, vițel și porc. În plus, în Halle are loc producția de salate, mezeluri și carne congelată. În a treia fabrică din Wommelgem se prepară și livrează produse proaspete din carne de pasăre.

**Angajați:** Circa 843 angajați

**Activitate:**

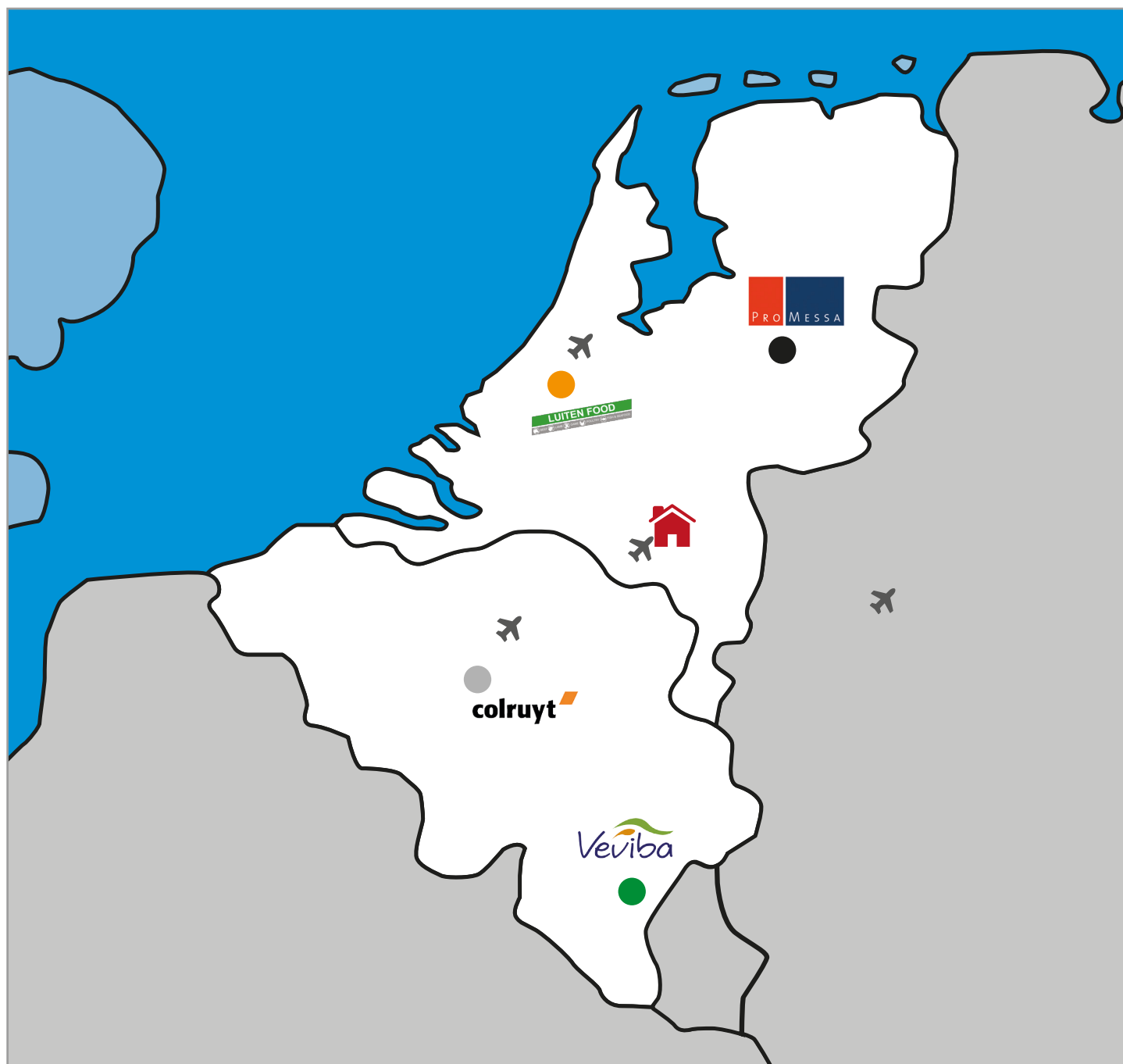
- Cifra de afaceri: cca. 190 mil. EUR
- Se procesează 1300 porci / zi

**Sortiment de produse:** produse proaspete, congelate, produse de măcelărie, vin, cafea, bere, mărci proprii

**Highlights:**

- Supply Chain optimizat continuu
- Acces mai rapid la datele operaționale actuale
- Procese de producție eficiente
- Informații precise privind stocul de depozit





Loc de desfășurare

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



Aeroporturi apropiate

Brüssel-Zaventem, Amsterdam-Schiphol,  
Eindhoven și Düsseldorf



Circuitul 1

ProMessa BV  
Dordrechtweg 13,  
7418 CH Deventer,  
Olanda



Circuitul 2

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



Circuitul 3

Colruyt  
Edingensesteenweg 196,  
1500 Halle,  
Belgia



Circuitul 4

Luiten Food  
Klaverblad 11,  
2266 JK Leidschendam,  
Olanda

# Informații pentru participanți

## Perioadă:

10-11 mai 2017

## Loc de desfășurare:

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

## Food Business Tour:

Vă rugăm să selectați unul dintre circuitele menționate.

Plecarea pentru circuitele respective se face în 11 mai, la ora 8:00, de la hotel. Pentru fiecare circuit este disponibil câte un autocar. Dacă doriți să vă deplasați cu autoturismul personal, adresele valabile sunt trecute la pagina 6. Vizitele încep la ora 10:00.

## Cazare:

- Formularul de rezervare este disponibil [aici](#) pentru descărcare.
- Completați formularul de rezervare, pentru a efectua rezervarea la hotel. Apoi trimiteți formularul la adresa de e-mail menționată în partea de jos a formularului și informați hotelul prin telefon despre cifrele lipsă ale numărului cardului de credit, pentru a se putea finaliza rezervarea.
- Costuri: 139,00 € per cameră / noapte incl. mic dejun

## Termen limită de înregistrare: 11 aprilie 2017

După termenul final de înscriere vă vom informa în scris cu privire la acordul de participare la Food Business Tours. Organizatorul își rezervă dreptul de a limita numărul maxim de participanți.

## Taxe de seminar :

Costurile pentru Food Business Days se ridică la suma de 199 Euro de persoană (plus TVA în vigoare), ce se va achita la emiterea facturii.

## Motive pentru a participa:

- Prezentări cu trimitere la proiectele de referință
- Prezentări în limba germană, cu traducere în limba engleză (sunt posibile traduceri în alte limbi)
- Prezentări în format digital (la cerere)
- Masă pe durata evenimentului Food Business Days
- Participarea la întâlnirea organizată seara
- Circuit Food Business la fabricile selectate
- Transfer cu autocarul în cadrul circuitului Food Business

## Politică de anulare:

Dacă doriți să anulați participarea la eveniment, vă rugăm să ne înștiințați în scris. Taxa de seminar se percepe în cuantum întreg dacă nu ne comunicați cererea dumneavoastră de a anula participarea.

Mai multe informații și noutăți actuale puteți găsi [aici](#)!

[Înregistrați-vă acum](#)

## Dacă aveți întrebări de natură organizatorică, adresați-vă către



**Eva Grein**

Organizare evenimente internaționale

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



**Jorn Ballas**

Organizare evenimente Benelux

Tel.: +49 2451 625-131  
Fax: +49 2451 625-291  
Mobile: +31 6 5089 5763  
[jorn.ballas@csb.com](mailto:jorn.ballas@csb.com)  
[www.csb.com](http://www.csb.com)

