



11.02.–14.02.2019, Köln

Food Business Days 2019

Die smarte Produktion

Praxisbesuche bei:



Food Business Days, 11.02.–14.02.2019

Das erwartet Sie auf den Business Days:



Die smarte Produktion in der Lebensmittel- & Getränkeindustrie

Erfahren Sie auf den Food Business Days in Köln, wie sich Unternehmen Ihrer Branche erfolgreich optimiert haben und lernen Sie die Erfolgsrezepte der anderen Unternehmen kennen. Unsere Experten stellen Ihnen spannende Praxisbeispiele erfolgreicher Unternehmen aus Ihrer Branche vor. Darüber hinaus erhalten Sie bei Betriebsbesichtigungen Einblick in die Praxis mit dem CSB-System.



Besuch Fleischhof Rasting in Essen – 11.02.2019 um 21 Uhr

Sehen Sie das CSB-System live im Einsatz bei der Kommissionierung.



Food Business Day im Hotel Wasserturm, Köln – 12.02.2019

Vorträge rund um das Thema „Smarte Produktion“ und persönlicher Austausch mit unseren Branchenexperten



Get-together – 12.02.2019 um 19 Uhr

Netzwerken beim gemeinsamen Abendessen mit unseren Branchenexperten und anderen Unternehmen aus Ihrer Branche



Food Business Tours – 13.02.2019 und 14.02.2019

Erleben Sie das CSB-System live bei unseren Kunden im Einsatz.

Food Business Day – 12.02.2019

- 09:00 *Begrüßung*
- 09:10 Die smarte Produktion: Chancen und Herausforderungen von Industrie 4.0
- 09:40 Optimierungszentrale ERP: Wie Sie mit Ihrem ERP-System Ihre Leistung messen, Probleme sofort erkennen und schnell beheben
- 10:10 Beispiel Edeka und Promessa: Wie innovative Technologien den Output optimiert haben
- 10:40 *Tee- und Kaffeepause*
- 11:10 10 Prozent Kostenersparnis und mehr – Wo Food-Unternehmen die größten Potentiale haben
- 11:40 Beispiel Sander: Wie die Digitalisierung effizientes Wachstum ermöglicht
- 12:10 *Mittagessen*
- 13:30 Wie Lebensmittel- und Getränkeunternehmen durch optimierte Intralogistik- & Automatisierungslösungen ihre Kosten senken
- 14:00 Mehr Frische und Flexibilität zu geringen Kosten – Wie sich u. a. Kugler mit innovativen Automatisierungslösungen verbessert hat
- 14:30 CSB Linecontrol: So haben Sie Produktions- & Verpackungslinien jederzeit optimal im Griff
- 15:00 *Tee- und Kaffeepause*
- 15:30 Planung ist die halbe Miete – Mit der optimierten Produktionsplanung zu weniger Kosten und zufriedeneren Kunden
- 16:00 *Schlusswort*
- 17:00 *Besichtigung von Sehenswürdigkeiten in Köln*
- 19:00 *Get-together beim gemeinsamen Abendessen*



Food Business Tours, 11.02., 13. & 14.02.2019

Digitalisierung und Automatisierung mit dem CSB-System live beim Kunden erleben!



Die Touren im Überblick

Tour 1 – Branche: Fleisch

Besichtigung: 11.02.2019



Tour 2 – Branche: Fleisch

Besichtigung: 13.02.2019



Tour 3 – Branche: Convenience

Besichtigung: 13.02.2019



Tour 4 – Branche: Fleisch

Besichtigung: 13.02.2019



Tour 5 – Branche: Getränke

Besichtigung: 13.02.2019



Tour 6 – Branche: Fleisch

Besichtigung: 14.02.2019



Tour 7 – Branche: Mopro

Besichtigung: 14.02.2019



Ein Bustransfer zu den Besichtigungsbetrieben wird angeboten. Detaillierte Informationen zu den Abfahrtszeiten und Hotелеmpfehlungen erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung.

Sie benötigen die Informationen schon vor der Anmeldung? Bitte sprechen Sie uns an!

Tour 1 – Branche: Fleisch



Besichtigung: 11.02.2019



Highlights:

- Umfassende Integration von Warenwirtschaft, Logistik und Materialfluss
- Transparentes und durchgängiges Qualitätsmanagement & Rückverfolgung
- Papierlose Abwicklung aller Kundenbestellungen

Fleischkauf ist Vertrauenssache – Mehr als 1.200 Kunden vom Einzelhändler bis zum Großverbraucher erhalten täglich Rastings Frischfleisch. Durch den Metzgermeister fachgerecht zubereitet, liegt es dann küchenfertig in der Bedienungstheke des EDEKA-Marktes. Dabei reicht die Palette vom einfachen Hühnerbein über Lammkarree und Schweinemedallions bis hin zu saftigen Rindersteaks und Rehrücken.

Die Besichtigung findet am Standort Essen statt.

Mehr Informationen unter:

www.rasting.de

Tour 2 – Branche: Fleisch



Besichtigung: 13.02.2019



Highlights:

- Betriebsdatenerfassung im gesamten Prozess
- Lückenlose Rückverfolgung
- Kommissionierung

1718 gründete Theodor Remagen seine Metzgerei in der Lintgasse zu Köln. Dieses Erbe führten unsere Vorfahren mit großer Leidenschaft zum Fleischerhandwerk weiter. Heute leiten wir das Unternehmen in der 10. Generation als ein hochmodernes, innovatives Unternehmen mit höchsten Qualitätsansprüchen. Die Farmhaus GmbH & Co. KG vervollständigt das Remagen-Produktportfolio durch maßgeschneiderte Food-Produkte, die durch Frische, Qualität und Vielfalt überzeugen.

Mehr Informationen unter:
www.hardy-remagen.com

Highlights:

- Effiziente Prozesse
- Durchgängiges Qualitätsmanagement
- Papierlose Kundenbestellungen

Fleischkauf ist Vertrauenssache – Mehr als 1.200 Kunden vom Einzelhändler bis zum Großverbraucher erhalten täglich Rastings Frischfleisch. Durch den Metzgermeister fachgerecht zubereitet, liegt es dann küchenfertig in der Bedienungstheke des EDEKA-Marktes. Dabei reicht die Palette vom einfachen Hühnerbein über Lammkarree und Schweinemedallions bis hin zu saftigen Rindersteaks und Rehrücken.

Die Besichtigung findet am Standort Meckenheim statt.

Mehr Informationen unter:
www.rasting.de

Tour 3 – Branche: Convenience

Besichtigung: 13.02.2019



Plaza Foods wurde vor Jahren von den Brüdern Chang als Tochterunternehmen des größten europäischen Oriental Restaurant-Komplexes gegründet. Im Jahr 2005 wurde die State-of-the-art-Produktionsstätte in Wijchen (Niederlande) eröffnet. Hier wird das Handwerk der authentischen Küche mit einer modernen Produktionsumgebung verbunden. Es wird nach strengen Anforderungen der BRC und IFS Higher Level produziert. Das Familienunternehmen ist spezialisiert auf orientalische Speisen. Im Jahr 2006 wurde eine italienische Produktpalette hinzugefügt. Durch die langjährige Erfahrung in der orientalischen Küche - kombiniert mit dem erfahrenen Produktions- und Entwicklungsteam - hat Plaza Food viele Erfolge vorzuweisen. Heute ist Plaza Food einer der größten Hersteller von ethnischen Lebensmitteln in Europa.

Mehr Informationen unter:

www.plazafood.de

Tour 4 – Branche: Fleisch

Besichtigung: 13.02.2019



Highlights:

- Integrierte Steuerung und Überwachung aller Abläufe
- Durchgängig automatisierte und optimierte Supply Chain unter einem Dach
- Hohe Diversität des Artikelsortiments zu geringen logistischen Kosten

Coop Productiebedrijven BV ist eine erfolgreiche, innovative zentrale Metzgerei in Deventer. Unter dem Firmennamen ProMessa werden mehrere Supermarktketten in den Niederlanden beliefert. Die Produktionsorganisation verfügt über einen traditionellen, qualitätsorientierten Produktionsprozess, kombiniert mit einem hochmodernen automatisierten Logistiksystem. Damit ist das Unternehmen in der Lage, rund 1.500 Supermärkte täglich ein komplettes und unverwechselbares Sortiment mit maximaler Serviceleistung anzubieten.

Mehr Informationen unter:

www.pro-messa.nl

Tour 5 – Branche: Getränke



Besichtigung: 13.02.2019



Moderne Produktionsanlagen garantieren Becker's Bester heute, dass sie auch große Mengen an besten Fruchtsäften in bester Qualität herstellen können. Ein Beweis dafür steht in Eisleben, wo das Unternehmen eine strategische Partnerschaft mit einer der modernsten Kellereien Deutschlands eingegangen ist. Neben dem klassischen Apfelsaft, mit dem die Marke groß geworden ist, bietet Becker's Beste heute insgesamt 20 verschiedene Frucht-, Mix- und somit auch unterschiedliche Geschmacksrichtungen an.

Mehr Informationen unter:
www.beckers-bester.de

Tour 6 – Branche: Fleisch

Besichtigung: 14.02.2019



Highlights:

- Zuwachs bei Produktionsvolumen, Auftragsabwicklung und Lieferungen an Kunden
- Optimale Prozessketten und enorme Leistungsfähigkeit
- Automatisierte Kaltklassifizierung von Schweinehälften

EDEKA ist der größte Vermarkter regionaler Produkte und Deutschlands größter Lebensmittelanbieter. Die sieben Großhandelsbetriebe dienen der flächendeckenden Warenversorgung des angeschlossenen Einzelhandels. Bei EDEKA Südwest sind über 44.000 Mitarbeiter beschäftigt, von denen rund 800 Mitarbeiter in Rheinstetten positioniert sind. Das Fleischwerk Rheinstetten ist das größte und modernste Fleischwerk der Gruppe und erzielt einen jährlichen Umsatz von 643 Millionen Euro. Nach der Inbetriebnahme des Fleischwerks im Juli 2011 werden nun über 1.300 Kunden mit Produkten beliefert.

Mehr Informationen unter:

www.suedwestfleisch.de

Tour 7 – Branche: Mopro

Besichtigung: 14.02.2019



Highlights:

- Vollständiger Informationsfluss und reibungslose Warenströme
- Transparente Gestaltung des gesamten Produktionsprozesses
- Qualitätssicherung entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Die Privatmolkerei Bechtel hat ihre Produktion in den letzten Jahren auf das Werk Schwarzenfeld konzentriert. Einhergehend mit der Konsolidierung hat das Privatunternehmen seine Abläufe extrem gestrafft – auf Basis einer weit entwickelten Lösung der CSB-System AG. „Wir haben unser ERP-System so weit entwickelt, dass es alle Abläufe im Unternehmen abdeckt. Dahinter steckt eine Strategie, die bei uns eine 100-prozentige Integration von A bis Z schafft, von der Anlagenbuchhaltung bis zur Zeitwirtschaft und von der Laborintegration bis zur Instandhaltung und damit weitaus mehr als die bloße Produktion abdeckt“, erklärt René Guhl, geschäftsführender Gesellschafter der Privatmolkerei Bechtel.

Mehr Informationen unter:

www.privatmolkerei-bechtel.de

Informationen für die Teilnehmer

Wir freuen uns auf Sie!



Veranstaltungsort des Food Business Day am 12.02.2019

Hotel im Wasserturm
Kaygasse 2, 50676 Köln

Jetzt anmelden

Übernachtung:

Das Hotel im Wasserturm in Köln hält ein Zimmerkontingent für Sie bereit. Bitte nehmen Sie die Buchung direkt im Hotel unter dem Stichwort „CSB-System AG“ vor.
EZ: 149,00 € inkl. Frühstück pro Nacht

Bitte beachten Sie, dass das Kontingent im Hotel nur begrenzt zur Verfügung stehen. Die vereinbarten Konditionen können anschließend abweichen.

Informationen:

Bitte wählen Sie die Food Business Tour, die Sie besuchen möchten, aus. Die individuelle Berechtigung zur Teilnahme an den Touren erteilen die Besichtigungsbetriebe selbst. Der Transfer zu den Betrieben sowie zum Veranstaltungshotel wird durch CSB-System organisiert. Der Treffpunkt für den Transfer ist der Eingang des Hotels im Wasserturm.

Die Vorträge werden in deutscher Sprache gehalten. Eine englische Übersetzung wird angeboten. Weitere Simultanübersetzungen sind je nach Bedarf möglich. Bitte sprechen Sie uns direkt darauf an.

Seminargebühren:

Die Kosten für die Food Business Days betragen 199 Euro pro Person (zzgl. der gültigen MwSt.) und sind mit Rechnungsstellung zu zahlen.

In diesem Preis sind folgende Leistungen enthalten:

- Vorträge mit direktem Bezug zu Referenzprojekten
- Freigegebene Vorträge in digitaler Form (auf Anfrage)
- Ein Transfer zu den Besichtigungsbetrieben sowie zum Veranstaltungshotel wird für Sie angeboten
- Möglichkeit des gemeinsamen Netzwerkers während der Abendveranstaltung
- Einmalige Einblicke in führende Food-Unternehmen

Rücktrittserklärung:

Sollten Sie von der Teilnahme an den Food Business Days zurücktreten, ist eine Benachrichtigung in schriftlicher Form erforderlich. Liegt keine Rücktrittserklärung vor, wird die Seminargebühr in voller Höhe erhoben.

Bei organisatorischen Fragen unterstützt Sie gerne:



Svenja Basten

Eventmarketing

Tel.: +49 2451 625-181

Fax: +49 2451 625-311

svenja.basten@csb.com

Programmed for Your Success

CSB-System AG | An Fürthenrode 9-15 | 52511 Geilenkirchen, Deutschland
Tel.: +49 2451 625-350 | Fax: +49 2451 625-311 | info@csb.com | www.csb.com

CSB ist weltweit in mehr als 50 Ländern vertreten.

