



11.02. - 14.02.2019, Cologne

Food Business Days 2019

La production intelligente

Visite sur site de :



Food Business Days, 11.02. - 14.02.2019

Ce à quoi vous pouvez vous attendre pendant les Food Business Days



La production intelligente dans l'industrie alimentaire et des boissons

Découvrez lors des Food Business Days à Cologne comment les entreprises de votre secteur se sont optimisées avec succès et apprenez à connaître les recettes du succès d'autres entreprises. Nos experts vous fourniront des exemples pratiques d'entreprises prospères de votre secteur d'activité devant vous. De plus, vous aurez un aperçu sur le terrain du système CSB.



Visite de Fleischhof Rasting à Essen - 11.02.2019 à 21 heures

Voyez le système CSB en action pendant la préparation des commandes.



Food Business Day à l'hôtel Wasserturm, Cologne - 12.02.2019

Conférences sur le thème de la «Smart Production» et échange personnel avec nos experts industriels.



Get-together - 12.02.2019 à 19 heures

Faites du réseautage lors d'un souper avec nos experts industriels et d'autres entreprises de votre secteur.



Visites guidées - 13.02.2019 et 14.02.2019

Découvrez le système CSB en direct chez nos clients.

Food Business Day – 12.02.2019

- 09:00 *Mot de bienvenue*
- 09:10 Production intelligente : opportunités et défis dans l'industrie 4.0
- 09:40 Centre d'optimisation ERP : Comment utiliser votre système ERP
Mesurez votre performance, identifiez immédiatement les problèmes et corrigez-les rapidement.
- 10:10 Exemple d'Edeka et Promessa : Comment les technologies innovantes peuvent aider à optimiser le rendement
- 10:40 *Pause thé et café*
- 11:10 10 pour cent d'économies de coûts et plus - où les entreprises alimentaires ont le plus grand potentiel
- 11:40 Exemple Sander : Comment la numérisation permet une croissance efficiente
- 12:10 *Déjeuner*
- 13:30 Comment les entreprises du secteur de l'alimentation et des boissons s'améliorent grâce à l'optimisation de l'intralogistique et des solutions d'automatisation
- 14:15 Plus de fraîcheur et de fluidité à moindre coût - Comment Kugler, entre autres, s'est développé avec des solutions d'automatisation innovatrices
- 14:45 CSB Linecontrol : Le meilleur moyen de contrôler à tout moment les lignes de production et d'emballage
- 15:15 *Pause thé et café*
- 15:45 La planification, c'est la moitié de la bataille - avec une planification de production optimisée à moindre coût et des clients plus satisfaits
- 16:00 *Conclusions*
- 17:00 *Visite guidée de Cologne*
- 19:00 *Get-together au dîner*



Visites guidées -11.02., 13. & 14.02.2019

L'expérience de la numérisation et de l'automatisation CSB sur le terrain !



Les visites en un coup d'œil

Visite 1 - Secteur : Viande

Visite : 11.02.2019



Visite 2 - Secteur : Viande

Visite : 13.02.2019



Visite 3 - Secteur : Plats cuisinés

Visite : 13.02.2019



Visite 4 - Secteur : Viande

Visite : 13.02.2019



Visite 5 - Secteur : Boissons

Visite : 13.02.2019



Visite 6 - Secteur : Viande

Visite : 14.02.2019



Visite 7 - Secteur : Laitier

Visite : 14.02.2019



Un transfert en bus jusqu'aux entreprises visitées est proposé. Vous recevrez des informations détaillées sur les heures de départ et les recommandations d'hôtel avec la confirmation d'inscription.

Vous avez besoin des informations déjà avant l'inscription ? N'hésitez pas à nous contacter !

Visite 1 - Secteur : Viande



Visite : 11.02.2019



Aperçu :

- Intégration complète de la gestion des marchandises, de la logistique et du flux de matières
- Gestion de la qualité et traçabilité transparente
- Traitement sans papier de toutes les commandes des clients

Acheter de la viande est une question de confiance - Plus de 1 200 clients, des détaillants aux grossistes, reçoivent quotidiennement de la viande fraîche de Rasting. Préparée par le maître boucher, elle est ensuite prête à l'emploi dans les rayons d'EDEKA. La gamme s'étend des simples cuisses de poulet, des médaillons d'agneau et de porc aux steaks de bœuf juteux et à la selle de chevreuil.

La visite aura lieu sur le site d'Essen.

Plus d'informations sous :

www.rasting.de

Visite 2 - Secteur : Viande



Visite : 13.02.2019



Aperçu :

- Acquisition complète des données de production
- Traçabilité sans faille
- Préparation des commandes

En 1718, Theodor Remagen fonda sa boucherie dans la Lintgasse à Cologne. Nos ancêtres ont perpétué notre héritage du métier de boucher avec une grande passion. Aujourd'hui, nous dirigeons l'entreprise avec la 10ème génération en tant qu'entreprise moderne et innovante avec les plus hauts standards de qualité. La société Farmhaus GmbH & Co. KG complète la gamme de produits Remagen avec des produits agroalimentaires sur mesure qui séduisent par leur fraîcheur, leur qualité et leur variété.

Plus d'informations sous :
www.hardy-remagen.com

Aperçu :

- Des processus efficaces
- Gestion cohérente de la qualité
- Commandes clients sans papier

Acheter de la viande est une question de confiance - Plus de 1 200 clients, des détaillants aux grossistes, reçoivent quotidiennement de la viande fraîche de Rasting. Préparée par le maître boucher, elle est ensuite prête à l'emploi dans les rayons d'EDEKA. La gamme s'étend des simples cuisses de poulet, des médaillons d'agneau et de porc aux steaks de bœuf juteux à la selle de chevreuil.

La visite a lieu sur le site de Meckenheim.

Plus d'informations sous :
www.rasting.de

Visite 3 - Secteur : Plats cuisinés

Visite : 13.02.2019



Plaza Foods a été fondé il y a des années par les frères Chang en tant que filiale du plus grand complexe de restaurants orientaux d'Europe. En 2005, le site de production ultramoderne de Wijchen (Pays-Bas) a été inauguré. Ici, l'artisanat de la cuisine authentique est combiné avec un environnement de production moderne. La production se fait selon les mesures strictes du BRC et de l'IFS Higher Level. L'entreprise familiale est spécialisée dans l'alimentation orientale. En 2006, une gamme de produits italiens a été ajoutée. Grâce à de nombreuses années d'expérience dans la cuisine orientale - combinées à l'équipe de production et de développement expérimentée - Plaza Food a de nombreux succès à vous faire découvrir. Aujourd'hui, Plaza Food est l'un des plus grands producteurs d'aliments ethniques en Europe.

Plus d'informations sous :

www.plazafood.de

Visite 4 - Secteur : Viande

Visite : 13.02.2019



Aperçu :

- Pilotage et contrôle intégrés de tous les processus
- Chaîne logistique entièrement automatisée et optimisée sous un toit unique
- Grande diversité de la gamme d'articles à faible coût logistique

Coop Productiebedrijven BV est une boucherie centrale innovante et prospère à Deventer. Plusieurs chaînes de supermarchés aux Pays-Bas sont approvisionnées sous le nom de ProMessa. L'organisation de la production dispose d'un processus de production traditionnel, axé sur la qualité, combiné à un système logistique automatisé à la pointe de la technologie. L'entreprise est ainsi en mesure d'offrir chaque jour un assortiment complet et unique à environ 1 500 supermarchés individuels.

Plus d'informations sous :

www.pro-messa.nl

Visite 5 - Secteur : Boissons



Visite : 13.02.2019



Des installations de production modernes garantissent aujourd'hui à Becker's Bester une production de grandes quantités des meilleurs jus de fruits avec la meilleure qualité. La preuve en est à Eisleben, où l'entreprise entretient un partenariat stratégique avec l'un des vignobles les plus modernes d'Allemagne. En plus du jus de pomme classique avec lequel la marque a grandi, Becker's Beste offre aujourd'hui un total de 20 fruits différents, ainsi que des mélanges et des saveurs diverses.

Plus d'informations sous :
www.beckers-bester.de

Visite 6 - Secteur : Viande

Visite : 14.02.2019



Aperçu :

- Croissance du volume de production, du traitement des commandes et des livraisons clients
- Chaînes de processus optimales et rendement énorme
- Classification automatisée à froid des moitiés de porcs

EDEKA est le plus grand distributeur de produits régionaux et le plus grand distributeur de produits alimentaires d'Allemagne. Les sept grossistes desservent l'ensemble du territoire national et approvisionnent chaque magasin de détail.

EDEKA Südwest emploie plus de 44 000 personnes, dont environ 800 à Rheinstetten. Fleischwerk Rheinstetten est la plus grande et la plus moderne usine de viande du groupe et réalise un chiffre d'affaires annuel de 643 millions d'euros. Suite à la mise en service de l'usine en juillet 2011, plus de 1 300 clients sont désormais approvisionnés en produits.

Plus d'informations sous :

www.suedwestfleisch.de

Visite 7 - Secteur : Laitier

Visite : 14.02.2019



Aperçu :

- Flux d'informations complet et flux de marchandises régulier
- Conception transparente de l'ensemble du processus de production
- Assurance qualité tout au long de la chaîne de valeur

Ces dernières années, la laiterie Privatmolkerei Bechtel a concentré sa production dans l'usine de Schwarzenfeld. Parallèlement à la consolidation, l'entreprise privée a considérablement rationalisé ses processus - sur la base d'une solution hautement sophistiquée de CSB-System AG. «Nous avons développé notre système ERP de telle sorte qu'il couvre tous les processus de l'entreprise. Derrière cette stratégie se cache une intégration à 100 % de A à Z, de la comptabilité des actifs à la gestion du temps et de l'intégration des laboratoires à la maintenance, et qui couvre donc bien plus que la simple production», explique René Guhl, directeur général de l'entreprise.

Plus d'informations sous :

www.privatmolkerei-bechtel.de

Informations pour les participants

Nous nous réjouissons de
votre visite !



Lieu des Food Business Day du 12.02.2019

Hotel im Wasserturm
Kaygasse 2, 50676 Köln

Inscrivez-vous maintenant

Hébergement :

L'Hôtel de Wasserturm à Cologne dispose d'un contingent de chambres pour vous. Veuillez réserver directement à l'hôtel sous le mot-clé «CSB-System AG». Chambre simple : 149,00 € petit-déjeuner inclus par nuit. Veuillez noter que les places dans les hôtels sont limitées. Les conditions peuvent différer avec le temps.

Informations :

Veuillez sélectionner la visite qui vous intéresse dans la liste ci-jointe. Le droit individuel de participer aux visites guidées est accordé par les sociétés elles-mêmes. Le transfert vers les entreprises ainsi que vers l'hôtel de l'événement est organisé par CSB-System. Le point de rencontre pour le transfert est l'entrée de l'art'otel Cologne. Les visites se dérouleront en allemand. Une traduction en anglais est offerte. D'autres traductions simultanées sont disponibles sur demande. Veuillez nous contacter directement.

Frais de séminaire :

Les frais pour les Food Business Days s'élèvent à 199 euros par personne (plus TVA en vigueur) et doivent être payés sur facture.

Les services suivants sont inclus dans ce prix :

- Conférences directement liées à des projets de référence
- Présentations approuvées sous forme numérique (sur demande)
- Un transfert vers les entreprises visitées ainsi que vers l'hôtel de l'événement vous est proposé
- Possibilité de réseautage pendant la soirée
- Un aperçu unique des principales entreprises du secteur agroalimentaire

Résignation :

Si vous renoncez à participer aux Food Business Days, un avis écrit est requis. S'il n'y a pas de préavis d'annulation, les frais du séminaire seront facturés en totalité.

Nous serons heureux de vous aider pour toute question
d'organisation que vous pourriez avoir :



Frank Kallen

Conseiller Commercial

Mobil: +41 (0)79 239 56 04

Frank.Kallen@csb.com

Programmed for Your Success

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

CSB est présent dans plus de 50 pays à travers le monde.

