



11.02 – 14.02.2019, Keulen

Food Business Days 2019

De slimme productie

Praktijkbezoek bij:



Food Business Days, 11.02 – 14.02.2019

Dit kunt u verwachten op de Business Days



De slimme productie in de levensmiddel- en drankenindustrie

Ervaart u op de Food Business Days in Keulen hoe bedrijven in uw branche zich succesvol geoptimaliseerd hebben en leert u de succesrecepten van andere bedrijven kennen. Onze experts stellen u spannende praktijkvoorbeelden van succesvolle bedrijven uit uw branche voor. Daarnaast ontvangt u bij de bedrijfsbezoeken een indruk in de praktijk met het CSB-System.



Bezoek Fleischhof Rasting in Essen – 11.02.2019 om 21 uur

Ziet u live het CSB-System in gebruik bij het order-picken.



Food Business Day in Hotel Wassertum, Keulen – 12.02.2019

Presentatie rondom het thema „slimme productie“ en persoonlijke uitwisseling met onze branche –experts.



Get-together – 12.02.2019 om 19 uur

Netwerken bij gezamenlijk avondeten met onze branche-experts en andere bedrijven uit uw branche.



Food Business Tours – 13.02.2019 en 14.02.2019

Beleeft u het CSB-System live in gebruik bij onze klanten

Food Business Day – 12.02.2019

- | | | | |
|-------|--|-------|---|
| 09:00 | <i>begroeting</i> | 13:30 | Hoe levensmiddel- en dranken bedrijven door geoptimaliseerde intra logistiek- & automatiseringsoplossingen hun kosten verlagen |
| 09:10 | De slimme productie: kansen en uitdagingen van Industrie 4.0 | 14:15 | Meer versheid en flexibiliteit tegen geringere kosten – Hoe o.a. Kugler zich met innovatieve automatiseringsoplossingen heeft verbeterd |
| 09:40 | Optimalisatiecentrale ERP: hoe u met uw ERP-System uw prestaties kunt meten, problemen meteen kunt herkennen en snel kunt oplossen | 14:45 | CSB Linecontrol: zo heeft u uw productie- & verpakkinglijnen ten alle tijden optimaal in grip |
| 10:10 | Voorbeeld Edeka en Promessa: hoe innovatieve technologieën de Output hebben geoptimaliseerd | 15:15 | <i>Thee- en koffiepauze</i> |
| 10:40 | <i>Thee- en koffiepauze</i> | 15:45 | Planning is het halve werk – met de geoptimaliseerde productieplanning naar minder kosten en tevreden klanten |
| 11:10 | 10 Procent kostenbesparing en meer – waar Food-bedrijven de grootste potenties hebben | 16:00 | <i>slotwoord</i> |
| 11:40 | Voorbeeld Sander: hoe de digitalisering efficiënte groei mogelijk maakt | 17:00 | <i>Bezichtiging van bezienswaardigheden in Keulen</i> |
| 12:10 | <i>Lunch</i> | 19:00 | <i>Get-together bij gemeenschappelijk diner</i> |



Food Business Tours, 11.02., 13. & 14.02.2019

Digitalisering en automatisering met het CSB-System live bij klanten beleven!



De tours in één overzicht

Tour 1 – Branche: Vlees

Bezichtiging: 11.02.2019



Tour 2 – Branche: Vlees

Bezichtiging: 13.02.2019



Tour 3 – Branche: Convenience

Bezichtiging: 13.02.2019



Tour 4 – Branche: Vlees

Bezichtiging: 13.02.2019



Tour 5 – Branche: Dranken

Bezichtiging: 13.02.2019



Tour 6 – Branche: Vlees

Bezichtiging: 14.02.2019



Tour 7 – Branche: Zuivel

Bezichtiging: 14.02.2019



Een bustransfer naar de bezichtigingsbedrijven wordt u aangeboden. Gedetailleerde informatie van de vertrektijden en hotelaanbeveling ontvangt u met de aanmeldingsbevestiging. Heeft u de informatie al vóór het aanmelden nodig? Spreekt u ons daar alstublieft op aan!

Tour 1 – Branche: Vlees



Bezichtiging: 11.02.2019



Highlights:

- Omvattende integratie van goedereneconomie, logistiek en materiaalstroom
- Transparantie en doorlopende kwaliteitsmanagement & traceerbaarheid
- Papierloze afwikkeling van alle klantenbestellingen

Vleesverkoop is een vertrouwenszaak – meer dan 1.200 klanten van eenmanszaak tot aan groothandel ontvangen dagelijks vers vlees van Rasting. Door de slager vakkundig bereid ligt het dan klaar voor de klant in de toonbanken van de EDEKA – markten. Daarbij reikt het palet van eenvoudige kippenbouten, lamscarree en varkensmedaillons tot aan sappige rundersteaks en reerug.

De bezichtiging vindt plaats op locatie Essen.

[Meer informatie hieronder:](#)

www.rasting.de

Tour 2 – Branche: Vlees

Bezichtiging: 13.02.2019



Highlights:

- Bedrijfsgegevensverzameling in de totale processen
- Aaneengesloten traceerbaarheid
- Order-picking

In het jaar 1718 richtte Theodor Remagen zijn slagerij in de Lintgasse te Keulen op. Dit erfgoed leidde onze voorouders met grootte leiderschap tot het vleesverwerkingsbedrijf verder. Vandaag de dag leiden wij het bedrijf in de 10de generatie als een hoog moderne, innovatief bedrijf met hoogste topkwaliteit. De boerderij GMBH & Co. KG vult het Remagen-productportfolio door op maat gesneden Food-producten aan, die door versheid, kwaliteit en veelvoud overtuigen.

[Meer informatie hieronder:](http://www.hardy-remagen.com)
www.hardy-remagen.com

Highlights:

- Efficiënte processen
- Doorlopende kwaliteitsmanagement
- Papierloze klantenbestellingen

Vleesverkoop is een vertrouwenszaak – meer dan 1.200 klanten van detailhandel tot aan groothandel ontvangen dagelijks Rastings verse vlees. Door de slager vakkundig bereid ligt het dan klaar voor de klant in de toonbanken van de EDEKA – markten. Daarbij rijkt het palet van eenvoudige kippenbouten, lamscarree en varkensmedaillons tot aan sappige rundersteaks en reerug.

De bezichtiging vindt plaats op locatie Meckenheim.

[Meer informatie hieronder:](http://www.rasting.de)
www.rasting.de

Tour 3 – Branche: Convenience

Bezichtiging: 13.02.2019



Plaza Foods werd voor jaren door de gebroeders Chang als dochteronderneming van het grootste Europese Oriental Restaurant-complex opgericht. In het jaar 2005 werd de state-of-art productiewerkplaats in Wijchen (Nederland) geopent. Hier wordt het handwerk van de authentieke keuken met een moderne productieomgeving verbonden. Er wordt naar strenge maatname van het BRC en IFS higher level geproduceert. De familieonderneming is gespecialiseerd op oriëntaalse gerechten. In het jaar 2006 werd een Italiaanse productiepalet toegevoegd. Door de jarenlange ervaring in de oriëntaalse keuken – gecombineerd met de ervaren productie- en ontwikkelingsteam – heeft Plaza Food veel succes behaald. Vandaag de dag is Plaza Food een van de grootste producenten van etnische levensmiddelen in Europa.

[Meer informatie hieronder:](#)

www.plazafood.de

Tour 4 – Branche: Vlees

Bezichtiging: 13.02.2019



Highlights:

- Geïntegreerde aansturing en toezicht van alle verlopen
- Doorlopende geautomatiseerde en geoptimaliseerde Supply Chain onder één dak
- Hoge diversiteit van het artikelenassortiment tegen geringe kosten

Coop productiebedrijven BV is een succesvolle, innovatieve centrale slagerij in Deventer. Onder de firmanaam ProMessa worden meerdere supermarkten in Nederland beleverd. De productieorganisatie beschikt over een traditioneel, kwaliteit georiënteerd productieproces, gecombineerd met een hoog moderne geautomatiseerd logistiek systeem. Daarmee is het bedrijf in staat, rond de 1.500 individuele supermarkten dagelijks een compleet en uniek assortiment met een maximale serviceomvang aan te bieden.

Meer informatie hieronder:

www.pro-messa.nl

Tour 5 – Branche: Dranken



Bezichtiging: 13.02.2019



Moderne productieinstallaties garanderen vandaag de dag Becker's Beste, waardoor ze ook grote hoeveelheden van de beste vruchtensappen met de beste kwaliteit kunnen vervaardigen. Een bewijs daarvoor staat in Eisleben, waar het bedrijf een strategische partnerschap met een van de modernste perserijen van Duitsland heeft. Naast de klassieke appelsap, waarmee het merk groot is geworden, biedt Becker's Beste vandaag de dag in totaal 20 verschillende vrucht-, mix en daarmee ook verschillende smaakrichtingen aan.

[Meer informatie hieronder:](#)

www.beckers-bester.de

Tour 6 – Branche: Vlees

Bezichtiging: 14.02.2019



Highlights:

- Groei in productievolume, opdrachtafwikkeling en leveringen aan klanten
- Optimale procesketen en enorme prestatieomvang
- Geautomatiseerde koude classificering van varkenshelften

EDEKA is de grootste handelaar van regionale producten en Duitslands grootste levensmiddelenaanbieder. De zeven groothandelsbedrijven dienen de breed opgezette goederenverzorging van de aangesloten detailhandel. Bij EDEKA Südwest werken meer dan 44.000 medewerkers, waarvan rond de 800 medewerkers in Rheinstetten gepositioneerd zijn. De vleesverwerker Rheinstetten is de grootste en modernste vleesverwerker van de groep en behaalt een jaarlijkse omzet van 643 miljoen Euro. Na het in bedrijf nemen van de vleesverwerker in juli 2011 werden meer dan 1.300 klanten met producten beleverd.

Meer informatie hieronder:

www.suedwestfleisch.de

Tour 7 – Branche: Zuivel

Bezichtiging: 14.02.2019



Highlights:

- Volledige informatiestroom en snelle goederenstroom
- Transparantie weergeving van de totale productieprocessen
- Kwaliteitszekerheid langs de gehele Value Chain

De Privatmolkerei Bechtel heeft haar productie in de laatste jaren op de fabriek in Schwarzenfeld geconcentreerd. In combinatie met de consolidering heeft het privé-bedrijf zijn verlopen extreem nauwsluitend – op basis van een ver ontwikkelde oplossing van het CSB-System AG afgedekt. “Wij hebben onze ERP-System zo ver ontwikkelt, dat het alle stromen in het bedrijf afdekt. Daarachter steekt een strategie, die bij ons een 100procentige integratie van A tot Z, van de fabrieksboekhouding tot aan de tijdregistratie en van de laboratoriumintegratie tot aan het onderhoud reikt en daarmee veruit meer dan de naakte productie afdekt.” Verklaart René Guhl, bedrijfsleider van de Privatmolkerei Bechtel.

[Meer informatie hieronder:](#)

www.privatmolkerei-bechtel.de

Informatie voor de deelnemer

Wij verheugen ons op u!



Evenement locatie van de Food Business Day op 12.02.2019

Hotel im Wasserturm
Kaygasse 2, 50676 Köln

[Nu registreren](#)

Overnachting:

Het hotel inWassertum in Keulen houdt een kamerallotment voor u vast. Neemt u alstublieft bij de boeking direct contact met het Hotel op onder het codewoord "CSB-System AG".

Eenpersoonskamer: 149,00 € incl. ontbijt per nacht.

Let u er alstublieft op, dat het allotment in het Hotel, begrenst ter beschikking staat. De overeengekomen condities kunnen aansluitend afwijken

Informatie:

Maakt u aub voor de Food Business Tour, die u wilt bezoeken, op het bijgevoegde aanmeldingsformulier een keuze. De vrijgave van deelname doen de bezichtigingsbedrijven zelf. Het transfer naar de bedrijven, en het aanbevolen hotel wordt door CSB-System georganiseerd. Het trefpunt voor de transfer is bij de ingang van het art'otel cologne. De presentaties worden in de Duitse taal gehouden. Een Engelstalige vertaling wordt u aangeboden. Andere simultaanvertalingen zijn op verzoek mogelijk. Spreekt u ons daar alstublieft direct op aan.

Seminarkosten:

De kosten voor de Food Business Days bedragen 199 Euro per persoon, (excl. De geldende BTW) en worden per factuur betaald.

In deze prijs zijn de volgende diensten inbegrepen:

- Presentaties met directe betrekking op de referentieprojecten
- Vrijgegeven presentaties in digitale vorm (op aanvraag)
- Een transfer naar de bezichtigingsbedrijven, net als naar het aanbevolen hotel wordt u aangeboden
- Mogelijkheid tot gemeenschappelijk netwerken gedurende het avondprogramma
- Eenmalige indrukken in toonaangevende Food-bedrijven

Annuleringsverklaring:

Mocht u voor de deelname aan de Food Business Days willen annuleren, is een bericht in schriftelijke vorm noodzakelijk. Ontvangen wij geen annuleringsverklaring, dan worden de seminarkosten volledig gefactureerd.

Bij organisatorische vragen ondersteunen wij u graag:

Jeantine Holtslag

Sales and Marketing

Tel.: +31 (0)76 537676

Fax: +31 765 20 88

Jeantine.Holtslag@csb.com

Programmed for Your Success

CSB-System AG

Brusselstraat 51 | 2018 Antwerpen, België

Tel.: + 32 32 44 18 31 | Fax: +32 32 48 84 49 | more-info@csb-system.com | www.csb.com

Graaf Engelbertlaan 75 | 4837DS Breda, Nederland

Tel.: +31 765 30 76 76 | Fax: +31 765 20 88 66 | more-info@csb-system.com | www.csb.com

CSB is wereldwijd in meer dan 50 landen vertegenwoordigd.

