



# Die smarte Produktion: Wie Sie mit neuen Technologien Ihre Produktivität steigern

13.11. – 14.11.2018 in Ettlingen (Karlsruhe)

Vorträge zu zwei Fokusthemen inkl. Praxisbesuchen:



Industrielle Produzenten

Lokale Produzenten

Liebe Leser,  
hocheffiziente Logistikprozesse zu realisieren und gleichzeitig den gesetzlichen Anforderungen entsprechen sind Herausforderungen, die gerade in Zeiten der Industrie 4.0 immer wichtiger werden um konkurrenzfähig zu bleiben. Auf den Meat Business Days im November wollen wir genau dort ansetzen. Attraktive Vorträge zum Thema „Die smarte Fleischwarenproduktion“ und Best Practices verdeutlichen wie Unternehmen durch den Einsatz von neuen Technologien die Transparenz verbessern, die Kosten senken und die Produktivität steigern konnten.



Außerdem haben Sie die Möglichkeit bei hochmodernen Produktionsbetrieben das CSB-System in der Praxis zu erleben.

Ich freue mich, Sie persönlich zu begrüßen.

Hermann Schalk

## Get-together am Vorabend – 12.11.2018



Bei einem gemeinsamen Abendessen, um 19 Uhr im Restaurant Erbprinz in Ettlingen, haben Sie die Möglichkeit zum gemeinsamen Netzwerken und Austausch mit unseren Branchenexperten.

# Meat Business Day – 13.11.2018

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

Auf den Meat Business Days erwarten Sie maßgeschneiderte Vorträge. Ab Mittags haben Sie die Möglichkeit, zwischen zwei Vortragsgruppen mit unterschiedlichem Fokus zu entscheiden.



## Meat Business Tours

### Tour 1

*Abfahrt: 13.11., 08:30 Uhr - Treffpunkt: Eingang Hotel Erbprinz*

*Betriebsbesichtigung: 13.11.2018, 09:00 Uhr*

**Edeka Suedwest Fleisch** | Rheinstetten, Fahrtzeit 15 min.

### Tour 2

*Abfahrt: 14.11., 07:30 Uhr - Treffpunkt: Eingang Hotel Erbprinz*

*Betriebsbesichtigung: 14.11.2018, 09:00 Uhr*

**Meister feines Fleisch - feine Wurst** | Gäufelden, Fahrtzeit 1:30 Std.

**Schwarzwaldhof Fleisch und Wurstwaren** | Blumberg, Fahrtzeit 1:15 Std.

### Tour 3

*Abfahrt: 13.11.2018, 17:00 Uhr - Treffpunkt: Eingang Hotel Erbprinz*

**SORAT Insel-Hotel** | Regensburg, Fahrtzeit ca. 3:30 Std.

*Abfahrt: 14.11.2018, 10:15 Uhr - Treffpunkt: Eingang SORAT Insel-Hotel*

*Betriebsbesichtigung: 14.11.2018, 11:00 Uhr*

**Wolf Wurstspezialitäten** | Schwandorf, Fahrtzeit von Regensburg ca. 35 min.

### Tour 4

*Abfahrt: 13.11., 17:00 Uhr - Treffpunkt: Eingang Hotel Erbprinz*

**Hotel Central** | Luzern, Fahrtzeit ca. 3:15 Std.

*Abfahrt: 14.11., 09:00 Uhr - Treffpunkt: Eingang Hotel Central*

*Betriebsbesichtigung: 14.11.2018, 09:45 Uhr*

**Gabriel Metzgerei** | Wolfenschiessen, Fahrtzeit von Luzern ca. 25 min.

**Minnig Metzgerei** | Bubikon, Fahrtzeit ca. 1:20 Std.

*Ein Bustransfer zu den Besichtigungsbetrieben wird angeboten.*

# Meat Business Day, 13.11.2018

08:00 *Begrüßung*

08:10 Smarten up your Factory – Wie Sie mit CSB Technologien Ihre Produktivität steigern

09:00 *Besichtigung Edeka Suedwest Fleisch*



12:00 *Gemeinsames Mittagessen im Restaurant Erbprinz*

## Fokus 1 - Lokale Produzenten

13:00 Digitalisierung und Automatisierung. Potentiale für kleine und mittlere Fleischbetriebe

13:30 Automation: Wo die größten Einsparungsmöglichkeiten liegen und wie Sie Qualität und Frische verbessern können

14:00 Wachstum bei der Metzgerei Gabriel. Durch Automatisierung zur Effizienzsteigerung.

14:20 Optimierung bei Metzgerei Minnig: Jeder Handgriff ein Vermögen

15:10 *Tee- und Kaffeepause*

15:30 Siebenfächer: Konstante Lieferfähigkeit mit der CSB-Lösung

15:50 Ein zentraler Produktions- und Lagerstandort für alle Wirtshäuser am Beispiel Hofbräuhaus

16:20 Digitalisierung am Beispiel Produktionsplanung und Zerlegeplanung. Bessere Planung und Kontrolle bei geringeren Kosten

17:00 *Abfahrt nach Regensburg (Tour 3) bzw. nach Luzern (Tour 4)*

## Fokus 2 - Industrielle Produzenten

13:00 Digitalisierung am Beispiel Produktionsplanung und Zerlegeplanung. Bessere Planung und Kontrolle bei geringeren Kosten

13:30 Kosteneffizienz in der Fleischindustrie - 9 Kostenschritte für mehr Profit

14:00 Mehr Frische und Flexibilität zu geringen Kosten – Wie sich Promessa mit innovativen Automatisierungslösungen verbessert hat

14:20 Ihre Fabrik kann sehen – Wie Sie durch industrielle Bildverarbeitung Optimierungspotentiale voll ausschöpfen können

15:10 *Tee- und Kaffeepause*

15:30 Optimale Rückverfolgung mit dem CSB-System: Sicherheit und Transparenz für alle Warenströme bei Wolf Fleischwaren

15:50 CSB Linecontrol: So haben Sie Produktions- und Verpackungslinien jederzeit optimal im Griff

16:20 Praxisbeispiel Colruyt: Wie die Colruyt-Gruppe mit einem FACTORY ERP ihre Produktion effizienter macht

# MEAT | *Business Days*

Unsere Eventreihe zeichnet sich durch eine Kombination von Theorie und Praxis aus. Bei den Business Days können Sie nicht nur unsere Software bei zahlreichen Betriebsbesichtigungen hautnah und in Aktion erleben, sondern auch von Best Practice-Vorträgen lernen und Ihr Unternehmen mit diesem Wissen weiter optimieren.

Besuchen Sie uns auf einer unserer Veranstaltungen und überzeugen Sie sich selbst.

Wir freuen uns auf Sie!

## "Was Sie erwartet"

- Lernen Sie die Best Practices führender Fleischunternehmen kennen
- Entdecken Sie neue Lösungen und Ansätze für Ihr Business
- Erfahren Sie, wie Sie Ihre Produktion planen und modernisieren
- Erfahren Sie, wie Sie die Effizienz um 10% und mehr steigern können
- Netzwerk mit internationalen Experten und regionalen Entscheidungsträgern

Teilnehmerstimmen der letzten Meat Business Days:

"Durch die praxisnahe Anwendung des CSB-Systems bei den Betriebsbesichtigungen konnten wir neue Erfahrungen sammeln"

"Gute Verknüpfung zwischen Theorie und Praxis"

"Die Praxis-Vorträge lieferten einen guten Überblick über die aktuellen Entwicklungen bei CSB"



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.

#### Mitarbeiter:

- EDEKA Südwest: 44.000 Mitarbeiter (inkl. selbst. Einzelhandel)
- Fleischwerk Rheinstetten: 800 Mitarbeiter

#### Performance:

- Umsatz: 643 Mio. EUR
- Jahrestonnage: 125.000 t
- Ca. 1.300 Kunden

#### Produktsortiment:

- Ca. 2.500 Verkaufsartikel: Fleisch, Wurst, Salate, Feinkost

#### Highlights:

- Zuwachs in Produktionsvolumen, Auftragsabwicklung und Lieferungen an Kunden
- Optimale Prozessketten und enorme Leistungsfähigkeit
- Automatisierte Kaltklassifizierung von Schweinehälften
- Optimale Produktions- und Zerlegeplanung für mehr als 20 Linien
- Durchgängige Automatisierung



Bereits vor 27 Jahren wurde das Fleischwerk in Betrieb genommen. Nach der Übernahme 1998 durch die Metro AG erfolgte die Umstellung des Meister Betriebes vom regionalen Lieferanten zum nationalen Metro-Lieferanten. Nach alter Traditionskunst und Rezepturen sowie bewährten Methoden, Verfahren und Mut zu Innovationen entstehen so Fleisch- und Wurstprodukte allerfeinster Klasse. Die Tradition als selbstständiges Unternehmen bedeutet für Meister die Verpflichtung zu Spitzenleistung. Ziel ist es, stets die Kundenerwartung mit der Produktion qualitativ hochwertiger Fleischerzeugnisse zu erfüllen.

#### Mitarbeiter:

- 250

#### Performance:

- Umsatz 120 Mio. EUR

#### Produktsortiment:

- Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, Schinken/Pökelerzeugnisse, Maultaschen, Grillfleisch/Grillwurst

#### Highlights:

- Betriebsdatenerfassung im gesamten Prozess vom Wareneingang bis Warenausgang und somit lückenlose Rückverfolgung
- Kommissionierung





Der gute Geschmack des Schwarzwaldes hat einen Namen: SCHWARZWALDHOF Ehrliche Schinken- und Wurstspezialitäten aus der Heimat.

Hier produzieren ca. 300 Beschäftigte im Jahr mehr als 10.000 Tonnen Rohschinken und Rohwurst, mit einem Jahresumsatz von ca. 64 Mio. Euro. Denn bei Schwarzwaldhof wissen sie, was ihre Produkte besonders macht: Zeit, Geduld, beste Zutaten und erfahrene Mitarbeiter. Qualität und Produktsicherheit sind oberstes Gebot. Aus diesem Grund wird hier nur ausgewähltes Fleisch mit meisterlicher Fachkenntnis nach sorgsam gehüteten Rezepten und unter strengsten Kontrollen verarbeitet.

Damit wird jede Schwarzwaldhof-Spezialität zum Genuss!

#### Mitarbeiter:

- Ca. 350

#### Produktsortiment:

- Schwarzwälder Schinken, Rohschinkenwürfel, Rohschinken wie Frühstücksschinken, Bauernschinken, Landrauchschinken etc., Rohwürste wie Landjäger, Pfefferbeißer, Bauernbratwurst etc.
- **Highlights:**
- Liniensteuerung (Verpackung und Auszeichnung)
- Kommissionierung MERP
- Produktionsabbildung mit Reifekontrolle
- Buchung mit Staplerterminal

Die Wolf Wurstspezialitäten GmbH ist ein heimatverbundenes Familienunternehmen mit Hauptsitz im bayerischen Schwandorf und zählt als WOLF Firmengruppe zu den bedeutendsten Herstellern von Fleisch- und Wurstspezialitäten in Deutschland. Modernste Technologien sind Kennzeichen der vier Produktionsstandorte und erklärter Bestandteil der Firmenphilosophie.

#### Mitarbeiter:

- 1.170

#### Performance:

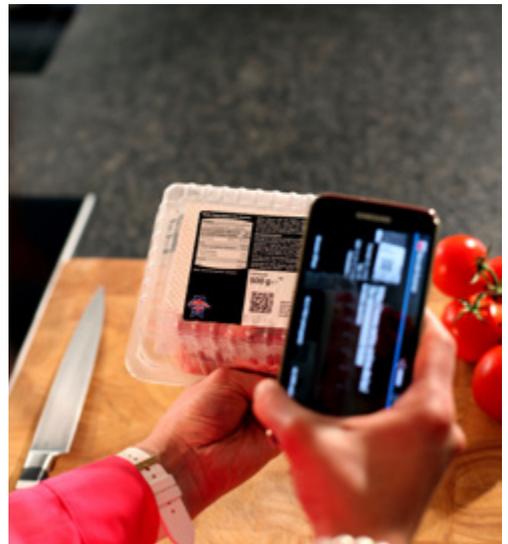
- Verarbeitung von 180 Tonnen Rohware am Standort Schwandorf täglich auf 22.000 qm Produktionsfläche

#### Produktsortiment:

- Fleisch- und Wurstprodukte, Frische-Convenience-Produkte

#### Highlights:

- Integrierte Steuerung der gesamten Wertschöpfungskette
- Dispositionsmanagement garantiert optimale Produktionsprozesse und maximale Lieferzuverlässigkeit
- Business Intelligence sorgt für Transparenz
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Produkte via ftrace und mynetfair



Als Exklusiv-Partner für selbständige Detaillisten beliefert Minnig täglich diverse kleine und mittelgroße Geschäfte im ausgedehnten Wirtschaftsraum Zürich mit ihrem Vollsortiment an Fleisch und Fleischerzeugnissen. Die rund 350 Artikel reichen von Frischfleisch und pfannenfertigen Produkten über Wurst- und Aufschnittwaren bis hin zu Convenienceartikeln, welche täglich frisch nach bewährten Rezepturen und Prozessen hergestellt werden. Unter der Marke «Minnig am Bachtel» werden hochwertige Fleischwaren exklusiv aber preiswert angeboten. Die Rückmeldungen von Anbietern und Verbrauchern bestätigen ein großes Vertrauen in diese Marke.

#### Mitarbeiter:

- Ca. 55

#### Produktsortiment:

- Ca. 350 Verkaufsartikel: Frischfleisch, pfannenfertige Produkte, Wurst- und Aufschnittware, Convenienceartikel

#### Highlights:

- Optimierung und Integration der Auszeichnungs- und Versandprozesse
- CSB-Sorter
- Vorgelagerte PAZ-Anlage



Die Metzger Gabriel AG steht in der vierten Generation (Tommy Gabriel) und ist unter der Leitung von Thomas Vogler und Tommy Gabriel. Das Unternehmen beschäftigt heute rund 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und steht unter der operativen Leitung von Thomas Vogler. Das traditionsreiche Familienunternehmen besteht aus dem Hauptgeschäft in Wolfenschiessen und einer Filiale im Spar Stans.

#### Mitarbeiter:

- Ca. 30

#### Performance:

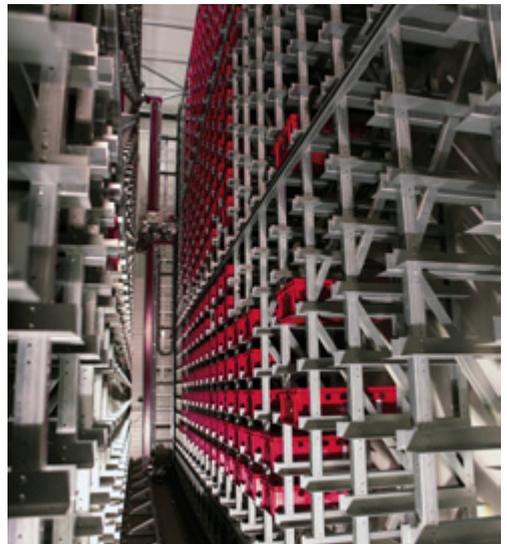
- 15 Tonnen Geschlachtetes pro Woche

#### Produktsortiment:

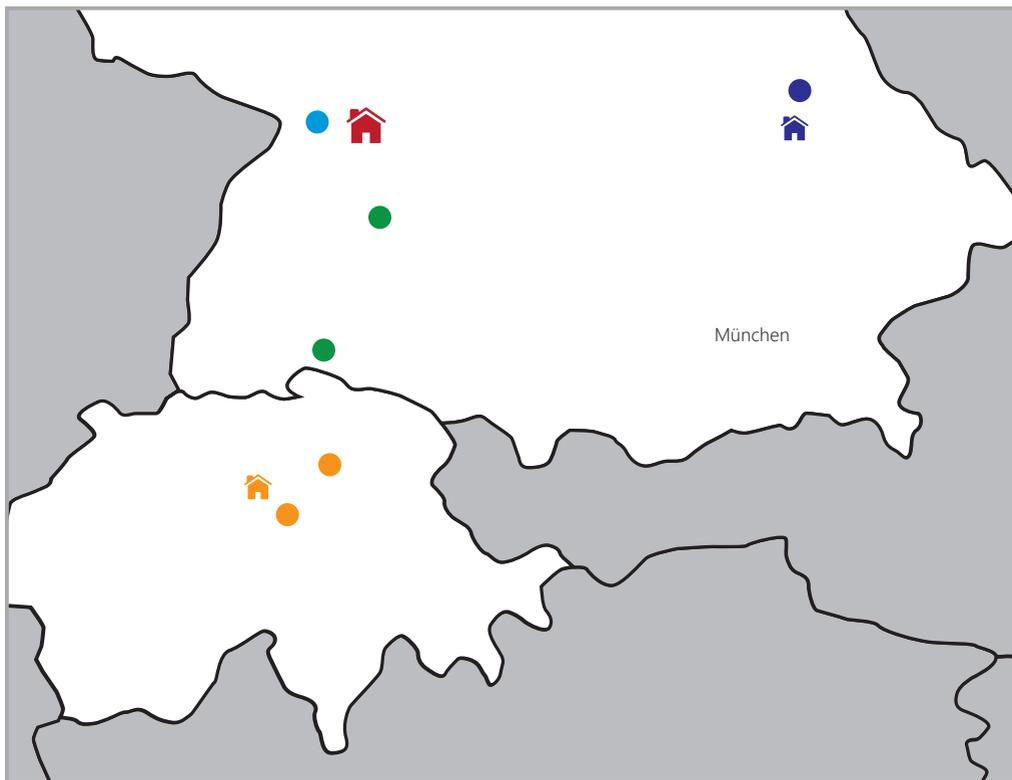
- Wurstwaren, Schinken- und Speckprodukte, Spezialitäten wie das Nidwaldner Trockenfleisch aus Schweinefleisch, würzige Nidwaldner Saussison oder die Engelbergerwurst

#### Highlights:

- Automatisches Hochregallager und Fördertechnik auf kleinstem Raum
- Wareneingangserfassung
- Zerlegungsausgangserfassung



# Übersicht: Meat Business Days - 13.11. – 14.11.2018



Veranstaltungsort / Get-together

Hotel-Restaurant Erbprinz

Tour 1



Tour 2



Tour 3



Tour 4



Hotelempfehlung (Tour 3)

SORAT Insel-Hotel Regensburg

EZ: 127 € inkl. Frühstück pro Nacht

Hotelempfehlung (Tour 4)

Central Hotel Luzern

EZ: 173 CHF | DZ: 186,30 CHF

Bitte nehmen Sie die Buchung direkt im Hotel unter dem Stichwort „CSB-System AG“ vor.

# Informationen für die Teilnehmer

Jetzt anmelden

Veranstaltungsort des Meat Business Day am 13.11.2018

Hotel-Restaurant Erbprinz

Rheinstraße 1

76275 Ettlingen

## Übernachtung:

Das Hotel Erbprinz in Ettlingen hält ein Zimmerkontingent für Sie bereit. Bitte nehmen Sie die Buchung direkt im Hotel unter dem Stichwort „CSB-System AG“ vor.

EZ: 149 € inkl. Frühstück pro Nacht

Bitte beachten Sie, dass die Kontingente in den Hotels, nur begrenzt zur Verfügung stehen. Die vereinbarten Konditionen können anschließend abweichen.

## Informationen:

Bitte wählen Sie die Meat Business Tour, die Sie besuchen möchten, auf dem beiliegenden Anmeldeformular 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 Erbprinz in Ettlingen.

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 Meat 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 Meat-Unternehmen

## Rücktrittserklärung:

Sollten Sie von der Teilnahme an den Meat 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

svnja.basten@csb.com



Besuchen Sie uns!

Halle 11.1, Stand B81  
4.-9.5.2019  
Frankfurt am Main

Factory Tour

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



[Mehr Informationen](#)

## 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](mailto:info@csb.com) | [www.csb.com](http://www.csb.com)  
**CSB ist weltweit in mehr als 50 Ländern vertreten.**

