



10 & 11 mei 2017 in
Nederland en België

Productie als succesfactor

Hoe u een optimale planning, flexibele processen en kostenverlagingen realiseert voor uw levensmiddelenfabriek

Praktijkbezoeken bij :

- ProMessa
- Veviba
- Luiten Food
- Colruyt

Geachte lezer,
Dure grondstoffen, lage marges, een hoge concurrentie-intensiteit en een toenemend aantal wettelijke voorschriften. De huidige omstandigheden voor levensmiddelenverwerkende bedrijven zijn uitdagender dan ooit tevoren.



Het goede nieuws is dat de toepassing van Best Practices en moderne technologieën tot aanzienlijke verbeteringen in de verwerking van levensmiddelen leidt: meer transparantie, meer efficiëntie door automatisering en digitalisering, volledige traceability, beheersing van complexe situaties en hogere doorloopsnelheden en daarmee een verbeterde versheid – de voordelen zijn evident. Bovendien zijn de geboden oplossingen geen theoretische concepten die alleen op papier bestaan. Ze worden in de praktijk reeds succesvol toegepast als Factory ERP. Tijdens de Food Business Days tonen wij u onze belangrijkste oplossingen live op locatie.

Met vriendelijke groet

Erwin Kooke



Presentaties van
branche-experts



Best Practice-oplossingen
live in de praktijk



Internationale uitwisseling
van ervaringen

Food Business Day – woensdag 10 mei

- 10:00 Opening
- 10.15 Optimalisatiepotentieel in de levensmiddelenindustrie: hogere kwaliteit en betere versheid tegen lagere kosten
- 10.45 Een goede planning is het halve werk: met de geoptimaliseerde productieplanning verlaagt u uw kosten en verhoogt u de tevredenheid van uw klanten
- 11.15 Thee- en koffiepauze in de „Food Business“-zone
- 12.00 Kostenoptimalisatie door efficiëntere productie met gegarandeerde productie-orders
- 12.30 De complexiteit van voedselveiligheid
- 13.00 Lunch in de „Food Business“-zone
- 14.15 Logistieke concepten voor de toekomst. Hoe foodbedrijven geld kunnen besparen op het gebied van orderverwerking en intralogistiek
- 14.45 Alleen het beste telt... - hoe industriële beeldverwerking zorgt voor een betere kwaliteit en lagere kosten van de goederenontvangst tot de goederenafgifte
- 15.15 FACTORY ERP® – de juiste IT-strategie voor uw fabriek – verschillen en overeenkomsten tussen het MKB en de grotere concerns
- 15.45 Thee- en koffiepauze in de „Food Business“-zone
- 16:30 Meet & Greet: uitwisseling van ervaringen en discussie met CSB-experts met betrekking tot de volgende onderwerpen:
- FACTORY ERP®
 - Productieplanning & receptuurmanagement
 - Logistieke concepten & intralogistiek
 - Traceability & kwaliteitsborging
 - CSB-Vision
- 17:20 Slotwoord
- 19:00 Gezamenlijk diner

Food Business Tours – donderdag 11 mei

Selecteer een van de volgende tours via het formulier.





ProMessa
www.pro-messa.nl

ProMessa BV, onderdeel van Coop Productiebedrijven BV, is de centrale slagerij van verschillende supermarktketens. Met ruim 30 jaar ervaring en bijna 150 medewerkers produceert het bedrijf een compleet assortiment aan vleesproducten. ProMessa onderscheidt zich door de combinatie van een ambachtelijke slagerij met gediplomeerde en ervaren vakslagers en een sterk geautomatiseerd logistiek systeem. Hierdoor kan het bedrijf dagvers een breed en zelfs klantspecifiek assortiment leveren met een maximale logistieke performance.



Medewerkers: Meer dan 150

Performance:

- Dagelijkse bevoorrading van 1.200 supermarkten
- Geautomatiseerd krattenmagazijn (slowmover, stellingbedieningsapparaat) met 7.000 opslaglocaties voor kratten

Productassortiment: Voorverpakte vleesproducten (varken, rund, convenience), vegetarische producten

Highlights:

- Geïntegreerde aansturing en bewaking van alle processen, van de inkoop via de productie en logistiek tot de goederenafgifte
- Consistent geautomatiseerde en geoptimaliseerde supply chain onder één dak
- Parallele verwerking en orderpicking van verschillende kwaliteitslijnen
- Snelle reactietijden in geval van nabestellingen
- Zeer divers artikelassortiment tegen geringe logistieke kosten
- Scheiding van productie en orderverwerking



Veviba
www.veviba.be

Het tot de Belgische Verbist Groep behorende bedrijf is reeds een halve eeuw specialist op het gebied van rundvlees en is leverancier van zowat alle grote Belgische supermarkten. Het bedrijf produceert rundvlees, gecontroleerd van boer tot bord, en beschikt over diverse eigen fokbedrijven in heel België.



Medewerkers: Ca. 300

Performance:

- Eigen opfok uit 19 fokbedrijven met meer dan 10.000 eigen runderen
- Dagproductie van ca. 40.000 voorverpakte rundvleesproducten

Productassortiment: Voorverpakte en verse roodvleesproducten, daarnaast wild en gevogelte

Highlights:

- Consistent geoptimaliseerde supply chain
- Geïntegreerde waardeketen, van fokbeheer tot traceability
- Efficiënte productieprocessen en geautomatiseerde processen op het gebied van prijsetikettering, orderverwerking en WMS-magazijnen
- Snelle toegang tot actuele bedrijfsgegevens
- 50.000 voorverpakte producten per dag dankzij automatisering



Luiten Food
www.luitenfood.com

Luiten Food is sinds 1938 actief in de wild- en gevogeltebranche. Inmiddels is Luiten Food uitgegroeid tot een van de grootste handelaren van Europa in de internationale rundvlees-, lamsvlees-, wild- en gevogeltehandel. De producten worden geleverd aan een groot aantal kleinere en grotere afnemers actief in de foodservice, levensmiddelenindustrie, groothandel, catering en specialzaken.

Medewerkers: meer dan 50 in vast dienstverband

Performance:

- Dagelijkse/wekelijkse levering van 250 ton aan vleesproducten aan onder meer retail- en foodservicemarkten
- Eigen diepvriesmagazijn met 5000 palletlocaties

Productassortiment: Rundvlees, lamsvlees, wild en gevogelte

Highlights:

- Geïntegreerde en volledige traceability
- Volledige inzet van M-ERP voor optimalisatie van de logistieke keten
- Naleving van vereisten conform diverse kwaliteitsborgingssystemen (IFS Food, IFS Broker)
- Flexibel orderbeheer
- Eenvoudige ondersteuning van productie-orders, labeling en verpakking



Colruyt
www.colruytgroup.be

Colruyt Group Fine Food omvat de productieonderdelen kaas, wijn, koffie, brood en vlees. De productie van Colruyt Group Fine Food Meat vindt plaats in drie verschillende fabrieken. De vleesverwerkingsafdeling in Halle, die uit twee fabrieken bestaat, versnijdt, verwerkt en verpakt vers rund-, kalfs- en varkensvlees. Daarnaast vindt in Halle de productie plaats van salades, vleeswaren en diepvriesvlees. In de derde fabriek te Wommelgem worden verse pluimveeproducten bereid en uitgeleverd.

Medewerkers: ca. 843

Performance:

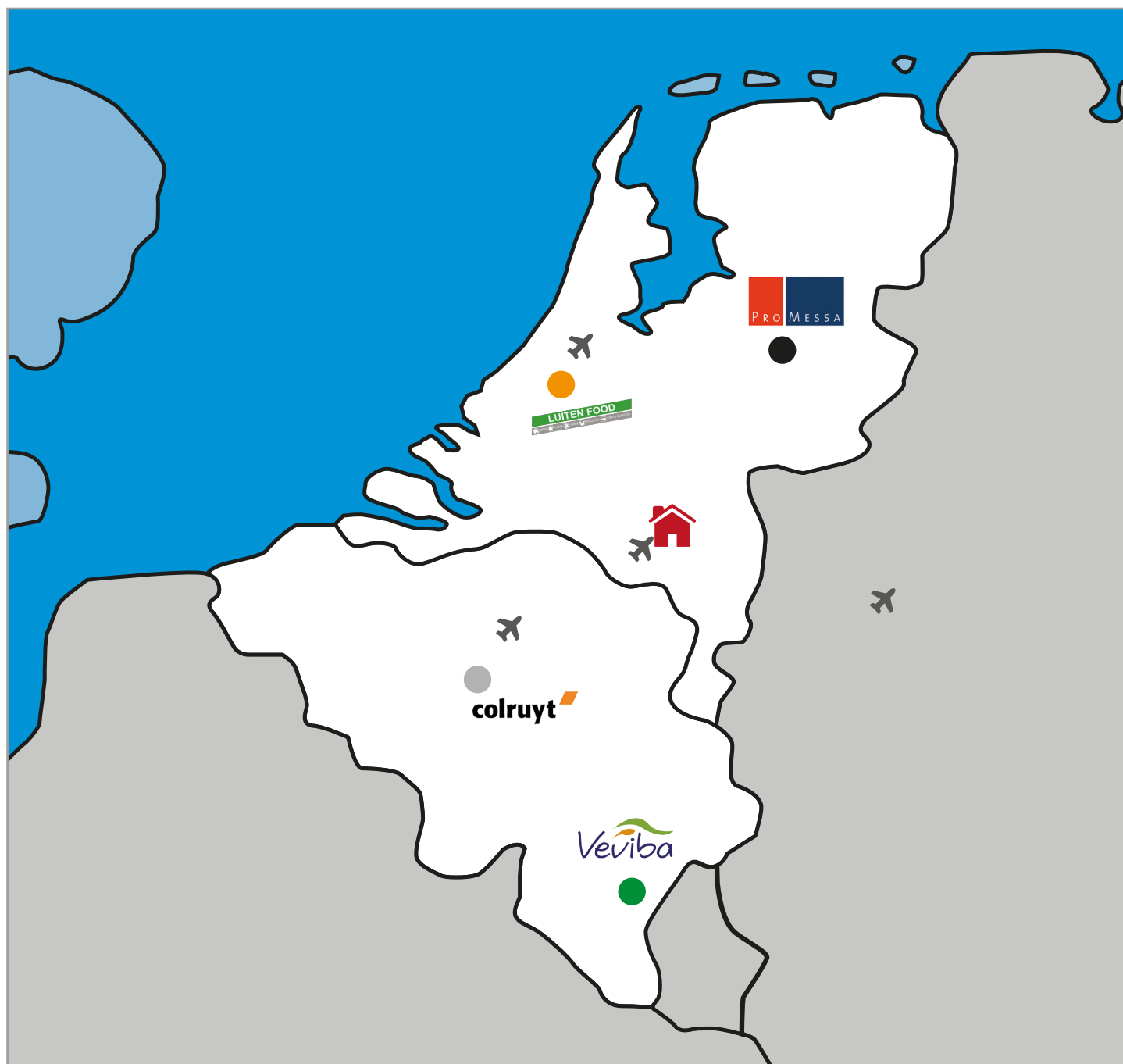
- Omzet: ca. 190 miljoen EUR
- Verwerking van 1300 varkens/dag

Productassortiment: Verse producten, diepvriesproducten, slagerijproducten, wijn, koffie, bier, eigen merken

Highlights:

- Consistent geoptimaliseerde supply chain
- Snelle toegang tot actuele bedrijfsgegevens
- Efficiënte productieprocessen
- Accurate informatie m.b.t. voorraadbestand





Conferentiehôtel

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



Nabijgelegen luchthavens

Brussel-Zaventem, Amsterdam-Schiphol,
Eindhoven en Düsseldorf



Tour 1

ProMessa BV
Dordrechtweg 13,
7418 CH Deventer,
Nederland



Tour 2

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



Tour 3

Colruyt
Edingensesteenweg 196,
1500 Halle,
België



Tour 4

Luiten Food
Klaverblad 11,
2266 JK Leidschendam,
Nederland

Informatie voor de deelnemers

Termin:

10 & 11 mei 2017

Locatie:

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

Food Business Tour:

Selecteer de gewenste tour.

Alle tours vertrekken op 11 mei om 8.00 uur vanaf het hotel. Voor elke tour staat een bus ter beschikking. Wanneer u op eigen gelegenheid reist, vindt u de betreffende adressen op pagina 6. De rondleidingen starten om 10.00 uur.

Overnachting:

- U kunt het reserveringsformulier [hier](#) downloaden.
- Vul het reserveringsformulier in voor het boeken van een hotelkamer. Stuur het formulier vervolgens naar het e-mailadres dat onderaan op het formulier staat vermeld en geef de ontbrekende cijfers van uw creditcardnummer telefonisch door aan het hotel, zodat de boeking kan worden afgesloten.
- Kosten: 139,- EUR per kamer/nacht incl. ontbijt

Seminarkosten:

De kosten voor de Food Business Days bedragen 199 euro per persoon (excl. de verschuldigde BTW) en dienen per factuur te worden voldaan.

Goede redenen om deel te nemen:

- Presentaties met directe link naar referentieprojecten
- Presentaties in het Duits met Engelse vertaling (andere talen desgewenst mogelijk)
- Vrijgegeven presentaties in digitaal formaat (op aanvraag)
- Catering tijdens Food Business Days
- Deelname aan het avondprogramma
- Food Business Tour naar de geselecteerde bedrijven
- Busvervoer naar Food Business Tour

Annuleringsregeling:

Mocht u uw deelname willen annuleren, dient u zich schriftelijk bij ons af te melden. Bij het ontbreken van een annuleringsverklaring worden de seminarkosten volledig in rekening gebracht.

Verdere informatie en het laatste nieuws vindt u [hier](#)!

Neem bij organisatorische vragen contact op met



Eva Grein

Eventorganisatie internationaal

Tel.: +49 2451 625-306
Fax: +49 2451 625-311
eva.grein@csb.com
www.csb.com



Jorn Ballas

Eventorganisatie Benelux

Tel.: +49 2451 625-131
Fax: +49 2451 625-291
Mobile: +31 6 5089 5763
jorn.ballas@csb.com
www.csb.com

