

Передовой опыт международного IT-эксперта на российских предприятиях мясной отрасли

24 и 25 октября 2018 года / Белгород (Россия)

С посещением предприятий:



Уважаемые дамы и господа!

Без использования отраслевого программного обеспечения не обходится сегодня ни одно современное предприятие мясной промышленности. Для обеспечения высокой рентабельности на современном этапе требуется четкое планирование, надежный учет и калькуляция, прослеживание и непрерывная оптимизация комплексных процессов производства мясной продукции.



Для выполнения этих задач необходимо использовать эффективное отраслевое IT-решение. Воспользуйтесь уникальной возможностью и познакомьтесь со специализированным отраслевым IT-решением CSB-System на практическом семинаре, который состоится 24 и 25 октября 2018 года в Белгороде.

Мы будем рады Вашему участию!

С уважением,

Игорь Демин
генеральный директор ООО "ЦСБ-Систем"

1-й день, среда 24.10.2018

В первый день семинара участникам будет представлена актуальная ситуация в мясоперерабатывающей промышленности, а также отраслевое IT-решение CSB-System. Кроме того, участники познакомятся с проектом по внедрению IT-решения CSB-System на производстве по забою и глубокой переработке свинины и КРС ООО "Белгранкорм", а также посетят данное предприятие. День завершится обменом опытом на совместном ужине.

2-й день, четверг 25.10.2018

Во второй день семинара участникам будет представлена текущая ситуация в свиноводстве России, будут представлены решения CSB Vision. Участники получат информацию о проекте CSB-System на МПЗ "ПРОМАГРО" и посетят предприятие. Кроме того, в честь 75-летия Курской битвы, по пути на завод мы предлагаем участникам посетить Музей-заповедник "Прохоровское Поле". День завершится совместным ужином.

1-й день, среда 24.10.2018

- 10:00 Приветственное слово, представление референтов мероприятия
- 10:10 CSB Factory ERP - Эффективное решение для управления отдельными пищевыми производственными предприятиями в составе холдинга
- 10:40 Текущее состояние мясоперерабатывающей отрасли. Актуальные вопросы, перспективы и направления развития.
Доклад представителя НП «Национальный Союз мясопереработчиков»
- 11:10 Оптимизация в мясной отрасли с использованием решений CSB-System:
- Диспозиционное планирование
 - Оптимизация рецептур
 - Оперативная калькуляция производственной себестоимости
 - Общая эффективность оборудования (ОЕЕ)
- 11:45 Интегрированное управления качеством с использованием CSB-System, обеспечение прослеживаемости продукции от поставщика сырья до конечного потребителя и в обратном направлении.
- 12:15 Снизить риски нового бизнеса в рамках холдинга, доверив дело профессионалам: многолетний опыт работы с IT-решением CSB-System на Производстве по забою и глубокой переработке свинины и КРС ООО "Белгранкорм"
- 13:00 Совместный обед
- 14:15 Выезд на Производство по забою и глубокой переработке свинины и КРС ООО "Белгранкорм", экскурсия по заводу
- 19:00 Возвращение в гостиницу «Континенталь» (Белгород), совместный ужин

2-й день, четверг 25.10.2018

- 08:00 Текущее состояние свиноводства в России. Вопросы классификации свиных туш: актуальные методы, задачи, перспективы развития.
Доклад представителя "Национального союза свиноводов"
- 08:30 Инновационные решения для мясной отрасли на основе промышленных технологий анализа фотоизображений - CSB-Vision.
- 09:00 Новый завод – современные технологии: IT-решение CSB-System на МПЗ «ПРОМАГРО»
- 10:00 Выезд в Музей-заповедник "Прохоровское Поле", экскурсия, совместный обед
- 13:45 Выезд на предприятие МПЗ «ПРОМАГРО», экскурсия по заводу
- 19:30 Возвращение в гостиницу «Континенталь» (Белгород), совместный ужин



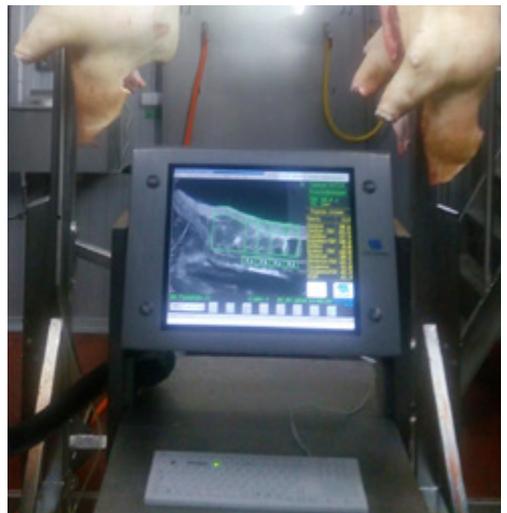
Холдинг ПРОМАГРО является одним из крупнейших производителей свинины Черноземного региона и поставщиков мяса на рынке Российской Федерации, мясная продукция которого давно и уверенно закрепились на продовольственном рынке России.

Даты и факты – МПЗ "ПРОМАГРО", Площадка №2:

- Производство охлажденного мяса в 2017 году - более 32 тысяч тонн.
- План производства охлажденного мяса в 2018 году - более 36 тысяч тонн.
- Мощность убойного цеха – 240 голов свиней в час, 1 000 000 голов в год.
- Мощность производства полуфабрикатов – 100 тонн полуфабрикатов в смену.
- Общая площадь - 55 тыс. м².

Участки предприятия, управляемые с использованием CSB-System:

- Убой и первичная переработка скота
- Классификация свиных туш с применением CSB-Image-Meater®
- Управление холодильным складом
- Управление разделкой, роботизированным ящичным буферным складом и логистикой движения продукции
- Управление участком производства готовой продукции (рецептурные процессы)
- Управление маркировкой готовой продукции
- Управление поставками сырья и материалов
- Управление складом готовой продукции с использованием M-ERP
- Комплектация заказов и отгрузка
- Управление качеством
- Диспозиционное планирование





Агропромышленный холдинг "БЭЗРК-Белгранкорм" сегодня - одна из крупнейших многоотраслевых, вертикально интегрированных структур сельскохозяйственного сектора Российской Федерации. Производство по забою и глубокой переработке свинины и КРС одно из самых передовых в России.

Современное оборудование и IT обеспечивают минимальную степень ручного труда, что позволяет своевременно и оперативно осуществлять выпуск качественной и безопасной продукции.

Даты и факты – Производство по забою и глубокой переработке свинины и КРС ООО "Белгранкорм":

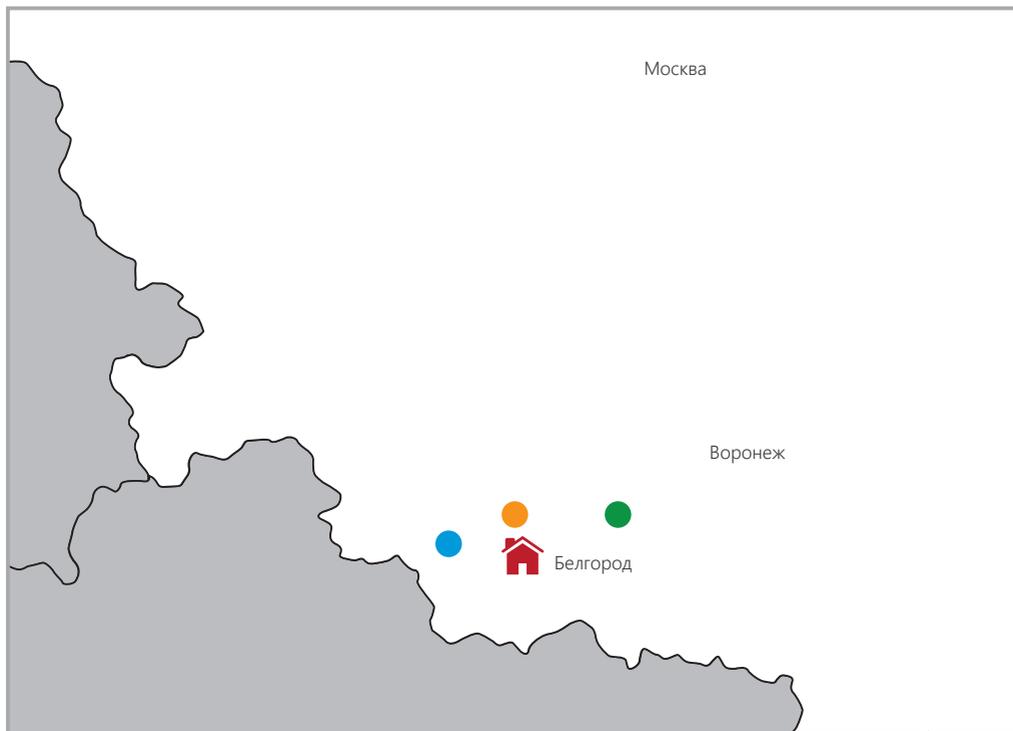
- Начало строительства – май 2007
- Дата запуска производства (первого убоя) – июль 2008
- Дата выхода предприятия на проектную мощность – октябрь 2008
- Мощность убоя - 120 свиней/час и/или 25 КРС/час
- Разделка – около 70 тонн в смену
- График работы (кол-во смен) – 1смена*11час / 2 бригады
- Общая площадь - 11 тыс. м².

Участки предприятия, управляемые с использованием CSB-System:

- Приемка скота, материалов
- Убой и классификация туш
- Управление подвесным складом-холодильником
- Управление разделкой
- Управление упаковкой и маркировкой
- Управление складом готовой продукции
- Комплектация и отгрузка заказов
- Управление качеством



Маршрут движения в рамках семинара 24-25.10.2018



Место проведения мероприятия
Бизнес-отель "Континенталь", Белгород

День 1



День 2, остановка 1

Музей-заповедник
"Прохоровское Поле"

День 2, остановка 2



Государственный военно-исторический музей-заповедник "Прохоровское поле" - это многофункциональный комплекс, объединяющий различные объекты, служащие увековечиванию подвига, совершенного во время Великой Отечественной войны.

Информация для участников

Место проведения семинара, 24.10.2018

Бизнес-отель "Континенталь"

Россия, г. Белгород,

ул. Николая Чумичова, д. 30

Тел.: +7 (4722) 424-888

www.continentalbelgorod.ru

Стоимость участия:

150 евро за человека (+ НДС). Счет за участие должен быть оплачен до начала мероприятия. Для составления договора участник предоставляет банковские реквизиты компании.

Проживание:

в Бизнес-отеле "Континенталь" для участников семинара предварительно зарезервированы номера по специальной цене. Оплата проезда и проживания в гостинице осуществляется участником семинара. После получения подтверждения регистрации на семинар, участнику необходимо связаться с менеджером гостиницы для бронирования номера из зарезервированного фонда.

Окончание регистрации на семинар: 01 октября 2018 года

Посещение предприятий:

Разрешение на посещение заводов выдается руководством посещаемых предприятий. Мы своевременно проинформируем Вас о полученном ответе. Организаторы семинара сохраняют за собой право ограничить число участников.

В стоимость участия включено следующее:

- Понятная и наглядная теоретическая часть с примерами из практики, информационные материалы к семинару
- Посещение предприятий, доставка участников на предприятия и обратно в гостиницу
- Питание во время семинара, участие в вечернем мероприятии

Условия отказа от участия в семинаре:

Отказ от участия в семинаре после завершения процесса регистрации и не позднее 5 дней до начала мероприятия принимается исключительно в письменной форме. В случае отсутствия письменного отказа взимается полная стоимость участия в семинаре.

По вопросам участия в семинаре обращаться:



Елена Иншакова

Организация мероприятий

Тел.: +49 151 18265218

elena.inshakova@csb.com

Programmed for Your Success

ООО «ЦСБ-Систем» | 115054, г. Москва | ул. Валовая 30, этаж 2

Тел./Факс: +7 (495) 641-51-56 | info.ru@csb.com | www.csb.com

Компания CSB-System AG представлена в более чем 50 странах мира.



- Да, я прошу зарегистрировать меня для участия в практическом семинаре для менеджмента предприятий мясной отрасли, который состоится 24 и 25 октября 2018 года. Я ознакомился и принимаю условия участия.

Стоимость участия в семинаре составляет **150 евро за человека (+ НДС)**. Выставленный счет необходимо оплатить до начала мероприятия. Для составления договора вместе с заявкой на участие участник предоставляет банковские реквизиты компании.

ЛИЧНЫЕ ДАННЫЕ

ФИО _____

Фирма _____

Отрасль _____

Улица _____

Город/ почтовый индекс _____

Телефон _____ Факс _____

E-Mail _____

Должность на предприятии _____

Со мной на семинар придут следующие коллеги:

ФИО	Должность на предприятии
-----	--------------------------

- Я буду проживать в гостинице - Бизнес-отель «Континенталь». Проживание в гостинице отнесено на счет участника семинара. Участнику семинара необходимо самостоятельно связаться с гостиницей для бронирования номера из предварительно зарезервированного фонда.

Кодовое слово: CSB-System

Стоимость проживания: 3485 руб. за ночь (одноместный номер), 4335 руб. за ночь (двухместный номер).

В стоимость включено:

- завтрак «Шведский стол»
- трансфер в обе стороны (заказ не менее чем за 12 часов);
- доступ в интернет (Wi-Fi) и др.

Контакты менеджера гостиницы:

Дурова Алина | Тел.: +7 (4722) 425-110 | Email: opm@continentalbelgorod.ru

Отправляя заявку на участие в семинаре, я соглашаюсь с обработкой персональных данных, которые я предоставил сам или которые были получены в рамках использования услуг CSB-System AG в соответствии с политикой конфиденциальности CSB-System AG. Больше информации на сайте www.csb.com.

Я имею право в любое время в письменной форме отозвать свое согласие на обработку данных.

Подпись/Печать

Если у Вас возникли вопросы, позвоните или напишите нам:

Елена Иншакова
Тел.: +49/151/182652-18
E-Mail: info.ru@csb.com

Мы будем рады Вашему участию в семинаре!