

Seminario práctico internacional para la gerencia del sector cárnico

Planta cárnica y centro logístico
con tecnología avanzada EDEKA Rheinstetten

**17 y 18 de septiembre de 2014
en Karlsruhe (Alemania)**



Cantidad de preparación de
pedidos 630 toneladas al día



Programado para su éxito

PONENCIAS PRÁCTICAS EL MIÉRCOLES, DÍA 17 DE SEPTIEMBRE DE 2014

- 08.45 *Llegada de los participantes*
- 09.00 *Bienvenida a los participantes al seminario práctico internacional*
- 09.15 **El proyecto EDEKA Rheinstetten – Planta cárnica y centro logístico**
Jürgen Sinn, EDEKA Südwest Fleisch GmbH
- 10.15 **Plan de construcción y dirección de las obras**
Michael Trautwein, ATP Planungs- und Beteiligungs AG
- 11:00 *Pausa café*
- 11.30 **Clasificación en frío en la entrada de mercancías con el Image Meater**
Dr. Peter Schimitzek, CSB-System AG
- 12.00 **Planificación y gestión de despiece** ■ Sven Lüttgens, CSB-System AG
- 12.30 **Aplicación de la técnica de despiece** ■ Oliver Vöge, Itec GmbH
- 13:00 *Comida*
- 14.15 **Sistema de planificación de procesos (PPS) y concepto de registro de datos de empresa** ■ Thomas Kersten, CSB-System AG
- 14.45 **Conceptos de envasado innovadores** ■ Stefan Dangel, Sealpac GmbH
- 15.15 **Line-Control con integración de instalaciones y marcadoras de precio (OEE)**
Hermann Schalk, CSB-System AG
- 15:45 *Pausa café*
- 16.15 **Concepto de logística EDEKA Rheinstetten** ■ EDEKA Südwest Fleisch GmbH
- 16.45 **Integración de la logística en ERP y MES** ■ Udo Nigl, CSB-System AG
- 17.30 **Automatización para cada tamaño de empresa – Oportunidades y riesgos**
Max Studer, CSB-Automation AG
- 18:00 *Finalización prevista para el primer día de seminario*
- 19:00 *Evento social con cena*

VISITA DE REFERENCIA EL JUEVES, DÍA 18 DE SEPTIEMBRE DE 2014

- 07.30 *Salida en autobús del hotel Radisson Blu a EDEKA Fleischwerk*
- 08.00 *Bienvenida e instrucciones de seguridad en la planta EDEKA Rheinstetten*
- 13.00 *Finalización prevista de la visita de referencia con viaje de regreso al hotel*



Programado para su éxito

PERFIL DE LA EMPRESA:

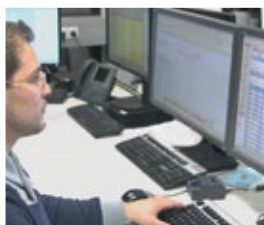
- Construcción nueva de una planta cárnica y un centro logístico sobre una extensión de 200.000 m² con una superficie industrial de 100.000 m²
- Trabajo por turnos de 24 horas los 7 días a la semana
- Capacidad de despiece: aprox. 800 medias canales de cerdo, 35 novillos por hora
- Capacidad almacén frigorífico: 4000 canales de cerdo, 600 cuartos de vacuno, 1000 roastbeef
- Producción: Carne fresca en autoservicio y elaborados cárnicos en más de 20 líneas
- Capacidad transporte: 3.000 metros sistema de transporte interno, aprox. 7.000 cajas por hora
- Almacén de palets automático: aprox. 5.000 ubicaciones
- Almacén de cajas automático: aprox. 50.000 ubicaciones
- Preparación de pedidos: aprox. 130.000 líneas de pedido con 100.000 cajas y cartones por día
- Cantidad de preparación de pedidos: aprox. 630 toneladas al día
- Suministro: a más de 1.250 mercados EDEKA

www.suedwestfleisch.de



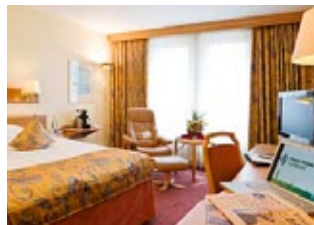
ÁMBITOS DE IMPLANTACIÓN DEL CSB-SYSTEM:

- Gestión en la entrada de mercancías para mercancías colgadas, mercancía comercial, carne fresca, material de envasado y artículos de crossdocking
- Clasificación en frío en la entrada de mercancías para la valoración de los proveedores y la planificación de despiece
- Planificación de la producción, gestión de órdenes de producción y órdenes de despiece para más de 20 líneas
- Gestión y control de toda la logística de almacenes y la marcación de precios
- Integración de instalaciones para carne para embutidos y estándares cárnicos en la producción
- Integración de instalaciones para carne en régimen de autoservicio y elaborados cárnicos en el envasado
- Gestión y control de los almacenes automáticos
- Automatización completa con MES



INFORMACIÓN PARA LOS PARTICIPANTES

Lugar del evento: Radisson Blu Hotel
Am Hardtwald 10
76275 Karlsruhe-Ettlingen
Germany



Viaje y alojamiento: En el hotel dónde se celebra el evento hay un número limitado de habitaciones disponibles para los participantes bajo el nombre de "CSB-System". La organización del viaje de ida y vuelta al hotel así como los costes en concepto de pernoctación corren a cargo del asistente al seminario.

Costes de pernoctación (incl. IVA, desayuno y parking):

125 euros / habitación y noche

Visitas de referencia: La autorización para la participación la otorgan las empresas EDEKA Südwest Fleisch GmbH y CSB-System AG.

Fecha límite de inscripción: 22 de agosto de 2014

Una vez concluido el plazo de inscripción, le informaremos por escrito sobre su autorización a la visita a la empresa de referencia. Los organizadores se reservan el derecho de limitar el número máximo de plazas libres para la participación por empresa.

Cuota de participación: Los gastos de **participación ascienden a 199 euros (más IVA)** por persona mediante factura.

En este precio se incluye:

- Ponencias con referencia directa al proyecto
- Participación en el evento nocturno
- Visita a la empresa EDEKA Rheinstetten
- Traslado en autobús a la empresa de referencia
- Ponencias en alemán y traducción al inglés (*la traducción a otros idiomas es posible según demanda*)
- Ponencias autorizadas en formato digital (*a petición*)
- Comida durante la celebración del seminario

Norma de cancelación: En caso de querer cancelar su participación al evento, es necesario comunicarlo por escrito. Si no existiera ninguna declaración escrita de cancelación, se haría efectivo el importe íntegro de la tasa de participación al seminario.

CSB-System España, S.L. ■ Camí de Corbins, 7 ■ 25005 Lleida, España
Tel.: +34 973 282738 ■ Fax: +34 973 281505 ■ info-spain@csb-system.com

Organizador:

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

www.csb-system.com

El grupo empresarial de CSB representado en más de 40 países de todo el mundo.



CSB-System



CSB-System

Fax +34 973 281505

E-mail: info-spain@csb-system.com

- ☐ Sí, me inscribo siguiendo las condiciones de participación al "Seminario práctico internacional para la gerencia del sector cárnico con visita a la empresa EDEKA Rheinstetten" los días 17 y 18 de septiembre de 2014 en la ciudad alemana de Karlsruhe-Ettlingen.

Los gastos de participación ascienden a 199 euros (más IVA) por persona mediante factura.

NOTA IMPORTANTE: La autorización para la participación la otorgan las empresas EDEKA Südwest Fleisch GmbH y CSB-System AG. Una vez comprobada su solicitud, le informamos por escrito su autorización a la visita.

Los organizadores se reservan el derecho de limitar el número máximo de plazas libres para la participación.

Tratamiento ☐ Señor ☐ Señora **Título** _____
Apellidos _____ **Nombre** _____
Empresa _____ **Sector** _____
Calle _____ **País/CP/Población** _____
Teléfono _____ **Fax** _____
E-mail _____
Cargo en la empresa _____

IRÉ ACOMPAÑADO POR LAS SIGUIENTES PERSONAS:

NOMBRE _____ **CARGO** _____
NOMBRE _____ **CARGO** _____

IDIOMA DESEADO PARA EL SEMINARIO: _____

Las ponencias y el coloquio final serán en alemán con traducción al inglés.

La traducción a otros idiomas es posible según demanda (más de 10 participantes).

PERNOCTACIÓN

- ☐ Le ruego reserven habitación para las siguientes personas en el Radisson Blu Hotel.
La organización del viaje de ida y vuelta al hotel del evento así como los costes en concepto de pernoctación corren a cargo del asistente al seminario.

Número habitaciones 126euros / Habitación y noche

Día de llegada

Día de salida

Firma/Sello

send via mail

print

**Si desea más información
llámenos al número de teléfono
+34 973 282738.**

¡Nos alegramos de su participación!