

eFORUM EXPERT DAY

27.01.2022 godz. 11:00

foodfakty

Optymalizacja procesów produkcyjnych i biznesowych w przemyśle spożywczym



PARTNER STRATEGICZNY

infor

TEMATYKA:

Warunki wstępne dla rozwoju Przemysłu 4.0

Perspektywa 1 – Automatyzacja i robotyzacja

Perspektywa 2 – Zarządzanie informacją w firmie

Perspektywa 3 – Koszty jakości

Warunki sukcesu strategii Przemysł 4.0

PARTNERZY GŁÓWNI

MIR
A BETTER WAY

YASKAWA

PARTNERZY

FENIX
SYSTEMS

BUCHI
LABORATORY

PARTNER INSTYTUCJONALNY

Łukasiewicz
Poznański
Instytut
Technologiczny

ZAPROSZENIE

Szanowni Państwo!

Budowanie strategii na prostych przewagach rynkowych jak bezpośrednie koszty pracy czy surowców, można zdecydowanie uznać za niewystarczające. Teraz rozpoczyna się walka o każdą linię kosztową w organizacji.

Coraz większym, o ile nie największym potencjalnym kosztem, jest tak zwana zgodność produktu, a koszty wycofania i ewentualnego kryzysu często decydują o ostatecznym istnieniu firmy.

Druga strona to robotyzacja produkcji i intralogistyki. Coraz więcej rozwiązań dostępnych jest również dla branży spożywczej.

Te wszystkie krytyczne obszary można ująć w kilka bloków, zawsze łączących się z ludźmi jako elementem krytycznym, który jest powodem większości odstępstw od oczekiwanych standardów:

- Zarządzanie wiedzą i informacją o produkcji
- Zarządzanie informacją w łańcuchu dostaw
- Procesy produkcyjne
- Procesy logistyczne

Ilość i tempo procesów, informacji już dawno wykraczają poza możliwości zarządzania nimi bez wsparcia odpowiednimi narzędziami, ale chcąc uzyskać efekt optymalizacji nie wystarczy posiadać dobre narzędzia, niezbędna jest kompleksowa strategia i zaangażowanie organizacji.

Serdecznie zapraszam na eFORUM eksperckie. Przygotowaliśmy dla Państwa kilka różnorodnych doniesień, bezpośrednio od najlepszych ekspertów w dziedzinie.

Nie może Państwa zabraknąć, liczymy również, że przekażecie informację dalej w swoich organizacjach.



Janusz Olejnik

Założyciel projektu FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL
Przewodniczący Komitetu Technicznego przy PKN nr 310
ds. Systemów Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności
Członek Polskiej Grupy Roboczej przy IFS

Zaproszeni Eksperti eFORUM – Optymalizacja procesów produkcyjnych i biznesowych w przemyśle spożywczym

KOLEJNOŚĆ WG WYSTĄPIEŃ PRELEGENTÓW



Janusz Olejnik

FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL - założyciel – CEO
Od 30 lat nieustannie aktywny w branży spożywczej, przewodniczący KT 310



Tomasz Haiduk

Ekspert Chief Executive Officer Forum Automatyki i Robotyki Polskiej. Ekspert w zakresie automatyzacji, nowoczesnej robotyki, Przemysłu 4.0 i Internetu Rzeczy. Komentuje kondycję polskiego i światowego przemysłu w kontekście czwartej rewolucji przemysłowej. Uczestniczy w pracach Zespołu ds. Transformacji Przemysłowej (ZPT) przy Ministerstwie Rozwoju.



Tomasz Powalka

Inżynier Sprzedaży w Yaskawa Polska Sp. z o.o. Związany z automatyką przemysłową od 10 lat. W Yaskawa Polska odpowiedzialny za sprzedaż i wsparcie klientów. Absolwent Politechniki Lubelskiej. „Robotyzacja jest szansą dla polskich zakładów przemysłowych. Szansą – którą należy dobrze wykorzystać”.



Piotr Bącała

Specjalista ds. robotów mobilnych w ASTOR Sp. z o.o. (partner Mobile Industrial Robots).



Jacek Punda

Senior Account Manager, Infor. Inżynier Informatyki i Ekonometrii. Koncentruje się przede wszystkim na pracy z klientami z sektora produkcji żywności i napojów. Dzięki bogatemu doświadczeniu w dziedzinie zintegrowanych systemów informatycznych oraz praktycznej znajomości metod automatyzacji procesów produkcyjnych z powodzeniem wspiera klientów Infor w ich cyfrowej transformacji.



Jerzy Janota

Dyrektor Techniczny w INDUSTA. Autoryzowany przedstawiciel BÜCHI w zakresie pomiarów NIR-Online.



Krzysztof Zajac

Product Manager FDCS, Fenix Systems. Od dwóch lat w firmie Fenix Systems zajmuję się tematem zbierania oraz analizy danych. Ciągłe rozwijam się w obszarze Przemysłu 4.0, ponieważ Przemysł 4.0 wymaga od nas wdrażania wszelkich innowacyjności na bieżąco, w sposób ciągły. „Bez danych jesteś tylko kolejną osobą z opinią” William Edwards Deming.



Witold Statkiewicz

Analitik biznesowy w Sieci Badawczej Łukasiewicz - Poznańskim Instytucie Technologicznym oraz wykładowca akademicki na Wyższej Szkole Logistyki w Poznaniu. Specjalista ds. optymalizacji procesów biznesowych, współautor metodyki analizy procesowej. Posiadający międzynarodowe doświadczenie w realizacji projektów związanych z analizą biznesową, zarówno komercyjnych, jak i statutowych, na szczeblu krajowym oraz europejskim.



prof. Mariusz Bednarek

Wyższa Szkoła Bankowa w Warszawie, Wiceprezes Instytutu Industry 4.0. Posiada wieloletnie doświadczenie jako doradca biznesowy oraz profesor tytularny, a także „visiting” Uniwersytetów i Szkół Wyższych: polskich, meksykańskich, kanadyjskich, amerykańskich oraz hiszpańskich. Ambasador Industry 5.0 w Polsce.

Wprowadzenie

Powitanie. Co nas czeka w 2022?

11:00

Janusz Olejnik – pomysłodawca i założyciel FoodFakty

Czy wiem na jakim etapie jest moja firma? Mapa drogowa dojścia do I4 (metodologia ADMA)

Tomasz Haiduk – Ekspert Chief Executive Officer Forum Automatyki i Robotyki Polskiej

Perspektywa – Automatyzacja i robotyzacja

Zwiększenie produktywności w przedsiębiorstwie, dzięki robotyzacji w branży spożywczej – case study

11:15

Tomasz Powalka – Inżynier Sprzedaży w Yaskawa Polska Sp. z o.o.

YASKAWA

Podczas wystąpienia zostaną zaprezentowane oficjalne statystyki IFR (International Federation of Robotics) oraz innowacyjne aplikacje z branży Food. A także przybliżenie historii marki Yaskawa i misji jaką niesie od początków istnienia oraz omówienie struktury firmy wraz z produktami jakie mają zastosowanie w przemyśle spożywczym.

Jak usprawnić intralogistykę z zakładach spożywczych.

11:30

Przegląd i wybrane przykłady rozwiązań mobilnych

Piotr Bącała – Specjalista ds. robotów mobilnych w ASTOR Sp. z o.o. (partner Mobile Industrial Robots)

MiR
A BETTER WAY

Autonomiczne roboty mobilne (AMR) w efektywny sposób automatyzują transport wewnętrzny, bezpiecznie przemieszczając produkty zarówno w strefach produkcyjnych, jak i magazynowych. Podczas wystąpienia zaprezentujemy, jakie możliwości dają autonomiczne roboty mobilne MiR w branży spożywczej i jakie rezultaty może przynieść robotyzacja intralogistyki.



Perspektywa – Kreowanie produktów i kontrola jakości produktu i procesu

Od pomysłu do etykiety – efektywne opracowywanie nowych produktów spożywczych

11:45

Jacek Punda – Ekspert firmy Infor



Podczas prezentacji pokażemy, w jaki sposób rozwiązania Infor, oparte na przetwarzaniu w chmurze, wspierają identyfikowalność żywności i umożliwiają bezpieczne i sprawne wycofanie produktów. Zaprezentujemy możliwości skutecznego śledzenia ścieżek produktu od dostawy surowców po sklepową półkę, a także rejestrowania precyzyjnych informacji o surowcach, półproduktach i produktach na każdym etapie ich użycia.

Jak zoptymalizować procesy produkcji za pomocą analizatorów online – case study

12:00

Jerzy Janota – Dyrektor Techniczny w INDUSTA, Autoryzowany przedstawiciel BÜCHI w zakresie pomiarów NIR-Online



Firmy produkcyjne często mają kłopot z utrzymaniem żądanej jakości produktu i obniżeniem kosztów procesu. Czy na pewno posiadają dokładną informację o składzie i parametrach jakościowych?



**WSPÓLNIE BUDUJEMY
KULTURĘ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSTCI**

STREFA MANAGERA

foodfakty

Perspektywa – Zarządzanie informacją w firmie i sytuacje kryzysowe

Identyfikowalność żywności oraz wycofywanie produktu z rynku ze względów bezpieczeństwa

12:12

Jacek Punda – Ekspert firmy Infor

infor

Podczas prezentacji skupimy się na zarządzaniu danymi na wielu etapach przygotowania produktów. Pokażemy metody agregowania informacji z różnych jednostek organizacyjnych (R&D, sprzedaż, kontrola jakości, łańcuch dostaw) oraz źródeł zewnętrznych (np. analizy i prognozy rynkowe). Wskażemy, w jaki sposób nowości technologiczne, w tym sztuczna inteligencja, wspierają cały proces. Jak rozwiązania Infor pomagają usprawnić współpracę w całym ekosystemie – producent, dostawca, dystrybutor, sieć handlowa.

Jak zbierać i analizować dane, aby zminimalizować straty na produkcji? Zbieranie oraz analiza danych produkcyjnych dla kontroli jakości oraz minimalizacji strat – obszar procesów pakowania

12:27

Krzysztof Zajac – Product Manager FDCS, Fenix Systems

FENIX
SYSTEMS

W czasie prezentacji zajmiemy się tematami istotnymi dla rozwoju w kierunku Przemysłu 4.0 – ciągłą komunikacją, raportowaniem w czasie rzeczywistym oraz reagowaniem na sytuacje alarmowe. Dla przedsiębiorstw produkcyjnych ważne jest, aby decyzje były podejmowane bez opóźnień. Ważne, aby reagować na sytuacje alarmowe zaraz po ich wystąpieniu, a nie gdy towar wysłany jest już do Klienta. Systemy zintegrowane zbierania danych – przejrzystość informacji oraz podejście indywidualne do każdego wdrożenia systemu informatycznego.

Zarządzanie datami ważności produktów spożywczych – wyzwanie współczesnej logistyki

12:40

Witold Statkiewicz – Analityk biznesowy w Sieci Badawczej Łukasiewicz – Poznańskim Instytucie Technologicznym oraz wykładowca akademicki na Wyższej Szkole Logistyki w Poznaniu

Łukasiewicz
Poznański
Instytut
Technologiczny

Zarządzanie datami ważności produktów spożywczych to zarówno wyzwanie jak i szansa dla obiektów handlowych. Jak radzą sobie one obecnie? Jaką mają perspektywę? Jaka będzie przyszłość?

Kryteria sukcesu strategii Przemysł 4.0

Co musi robić organizacja żeby osiągnąć sukces w 4.0

12:55

prof. Mariusz Bednarek – Wyższa Szkoła Bankowa w Warszawie, Vice CEO Instytut Industry 4.0

Sesja Q&A

13:10

- ❖ Udział w eFORUM Optymalizacja procesów jest bezpłatny.
- ❖ Niezbędna jest rejestracja przez kwestionariusz dostępny na stronie foodfakty.pl
- ❖ Prosimy rejestrować się na e-maile firmowe.
- ❖ Rejestracja na e-maile prywatne może skutkować brakiem potwierdzenia udziału.

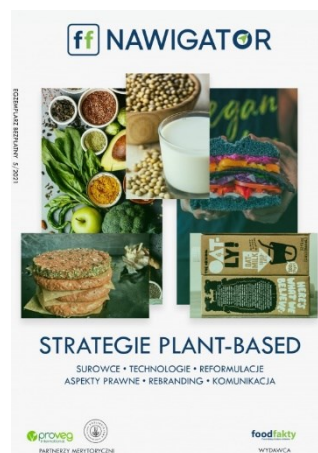
REJESTRACJA ->

foodfakty

Food Safety Culture Initiative

To szeroko zakrojony projekt, którego bazą jest profesjonalny portal informacyjny wraz z uzupełniającymi narzędziami, jak: newslettery, raporty, bazy danych. Zapewniamy „zabieganej” kadrze managerskiej możliwość szybkiego i syntetycznego zapoznania się z najważniejszymi trendami rynkowymi, zmianami w prawie i nowymi technologiami dla jakości i bezpieczeństwa poprzez portal, e-mail, komórkę i media społecznościowe. Koncentrujemy się na zagadnieniach wspierających rozwój szeroko pojętej jakości i bezpieczeństwa żywności.

Dla kadry kierowniczej proponujemy profesjonalne narzędzia dostępne w [Strefie Managera](#)



Powyżej nasze dotychczas opublikowane e-wydania FoodFakty NAWIGATORA. Wszystkie zainteresowane firmy zachęcamy do udziału w kolejnych projektach FoodFakty NAWIGATOR.

Szczegółowe informacje pod numerem telefonu 501 344 668.