



De NVDO Sectie Food, Beverage & Farma nodigt je van harte uit op donderdag 16 mei a.s. bij Van Geloven Tilburg:

“Uitdagingen in de Multi-site omgeving”

Mensen blij maken en verrassen met heerlijke snacks: dat is de missie bij Van Geloven! Met passie en aandacht voor producten, klanten en consumenten streeft het bedrijf ernaar om de beste te zijn. Sinds de oprichting van Ad van Geloven zijn ze gedreven om continu te blijven vernieuwen. Elke dag wordt de lat hoger gelegd en worden nieuwe kansen aangegrepen, bijvoorbeeld op het gebied van **data** en **energie**.

Leer hoe Van Geloven de uitdagingen binnen haar Multi-site omgeving te lijf gaat, neem een kijkje in de keuken en proef van het enorme assortiment; Ga met ons mee!

Programma (13.00-16.30 uur)

Ontvangst en Registratie

Welkom en Opening door de Dagvoorzitter

Remco Jonker; Voorzitter NVDO Sectie Food, Beverage & Farma en Partner bij Mainnovation

Datauniformiteit voor de Onderhoudsorganisatie

Sanne Lempers, Eigenaar bij Malamute

Met de zes fabrieken binnen de Multi-site omgeving is de afgelopen jaren een enorme stap gezet in het uniformeren van data. De fabrieken beheerden tot voor kort elk een eigen database die inmiddels zijn samengevoegd in een overkoepelende SAP-omgeving. Aan de hand van PowerBI en de top drie verstoringen kunnen productiedata en onderhoudsdata nu met elkaar worden vergeleken. De volgende stap: datagedreven werken!

Energiebehoefte en Reststromen

Nico Castelijn, Group Manager Engineering & Maintenance bij Van Geloven

Tijdens het productieproces bij Van Geloven blijft er veel warmte en energie over, maar wat te doen met die reststromen? Kan de energie worden teruggeleverd aan het net? Kan de warmte worden ingezet om gasloos te werken en te verwarmen met warmtepompen? Deze vragen en meer zijn beantwoord in de casus bij één van de zes fabrieken. De plannen voor de overige locaties zijn nu in de afrondende fase om het productieproces, en de snacks, nog duurzamer te maken.

RONDELEIDING in de fabriek

De fabriek in Tilburg is de grootste krokettenfabriek van de wereld. Met ruim 250 collega's worden elke dag de lekkerste snacks gemaakt. Hier worden vakmanschap en moderne productieprocessen met elkaar gecombineerd. Geen rocket science, maar wel kroket science!

Afsluitende Netwerkborrel en Snack-proeverij

**Deelname is gratis en we kunnen 30 professionals een deelnameplek geven*

Indien je niet aanwezig bent zonder afmelding vooraf, brengen wij no-show kosten van €75,- in rekening

[**Aanmelden kan hier!**](#)