



Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Verbesserte Produkterträge und Nachhaltigkeit mit integrierter KI

Amalthea nutzt die Leistungsfähigkeit der Plattformtechnologie von Infor (als Teil der Infor® CloudSuite® Food & Beverage), um den Ertrag, die Qualität und die Konsistenz von Käse trotz der Unwägbarkeiten der Milch, der wichtigsten Zutat, zu verbessern.



7x

schneller
darin, Ertragsabweichungen zu identifizieren

500 000 €

jährliche Einsparungen pro 1% Ertragssteigerung

Künstliche Intelligenz erkennt Ertragsabweichungen und die dazu beitragenden Ursachen frühzeitig im Käseherstellungsprozess



Identifizierung der wichtigsten Faktoren, die zum Ertrag beisteuern, für anschließende Maßnahmen zur Optimierung der Erträge



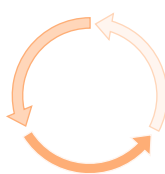
Genauere Sollerträge für bessere Qualität und Erträge



Stabilisiert die Schwankungen im Verfahren für bessere Vorhersagbarkeit von Ertrag und Qualität



10 Stunden Zeitersparnis pro Woche bei der Datenerfassung und -analyse



Verbesserte Nachhaltigkeit mit mehr Produktertrag und weniger Abfall



Zufriedenere Kunden mit Qualitätskäse von hoher Konsistenz

„Unsere Kunden verlangen Konsistenz bei der Käseproduktion. Die große Herausforderung besteht darin, dass Milch der Rohstoff für die Käseherstellung ist und von Natur aus sehr instabil und unbeständig über die Jahreszeiten hinweg ist. Infor Coleman AI hilft uns, die Käseproduktion so stabil und vorhersehbar wie möglich zu machen, was Qualität und Ertrag angeht, damit unsere Kunden zufrieden sind.“

Joris Aarts,
CFO, Amalthea

Infor Coleman AI

Wie Amalthea den Käseertrag und die Nachhaltigkeit mit der integrierten KI von Infor verbessert

[Mehr erfahren ↗](#)



INFDT2892970-de-DE-0423-1
© Copyright 2022, Infor. Alle Rechte vorbehalten

