



Alimentos y bebidas

Mejora de la producción y la sostenibilidad del producto con IA integrada

Amalthea aprovecha la tecnología de la plataforma de Infor (como parte de Infor® CloudSuite® Food & Beverage) para mejorar la producción, la calidad y la consistencia del queso a pesar de la imprevisibilidad de la leche, el ingrediente principal.



7X

Identificar desviaciones de producción más rápido

500 000 €

de ahorro anual por cada aumento del 1% en la producción

La inteligencia artificial detecta desviaciones de producción y las causas principales que contribuyen al principio del proceso de elaboración del queso



Identificación de los principales contribuyentes a la producción, para acciones posteriores para optimizar la producción



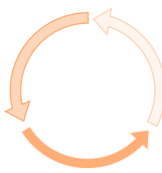
Mayor precisión de los objetivos para mejorar la calidad y la producción



Estabiliza la variabilidad en el proceso para una producción y una calidad más predecibles



10 horas semanales de ahorro de tiempo en la recopilación y el análisis de datos



Mayor sostenibilidad con más producción y menos residuos



Clientes más satisfechos con la calidad de la consistencia del queso

“Nuestros clientes requieren consistencia en el queso que producimos. El gran desafío es que la leche es la materia prima utilizada para producir queso y, por naturaleza, es muy inestable e inconsistente durante las estaciones. Infor Coleman AI nos ayuda a hacer que la producción de queso sea lo más estable y predecible posible, en términos de calidad y producción, para que nuestros clientes estén contentos”.

Joris Aarts,
Director financiero, Amalthea

Infor Coleman AI

Cómo Amalthea mejora la producción y la sostenibilidad del queso con la IA integrada de Infor

[Más información ↗](#)



INFDT2907615-es-ES-0523-1
© Copyright 2023, Infor. Todos los derechos reservados

