



Alimenti e bevande

# Migliorare la resa e la sostenibilità dei prodotti con l'IA integrata

Amalthea sfrutta il potere della tecnologia della piattaforma di Infor (come parte di Infor® Cloud-Suite® Food & Beverage) per migliorare la resa, la qualità e la consistenza del formaggio nonostante l'imprevedibilità del latte, l'ingrediente principale.



Identificazione  
7 volte

più veloce  
delle deviazioni di resa

€ 500.000

risparmiati ogni anno  
per ogni 1% di aumento  
della resa

L'intelligenza artificiale rileva le deviazioni di resa e le cause principali all'inizio del processo di produzione del formaggio



Identificazione dei principali fattori che contribuiscono alla resa, per azioni successive volte a ottimizzare le rese



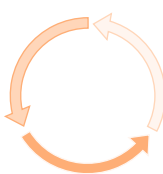
stime di produzione più accurate per una migliore qualità e resa



Stabilizzazione della variabilità nel processo per una resa e una qualità più prevedibili



10 ore alla settimana risparmiate nella raccolta e nell'analisi dei dati



Maggiore sostenibilità con maggiore resa del prodotto e minore spreco



Clienti più felici con formaggio dalle caratteristiche costanti e di alta qualità

“I nostri clienti richiedono costanza nel formaggio che produciamo. La grande sfida deriva dal fatto che il latte è la materia prima utilizzata per produrre formaggio e, per natura, è molto instabile e incostante nel corso delle stagioni. L'IA Coleman di Infor ci aiuta a rendere la produzione di formaggio il più stabile e prevedibile possibile, in termini di qualità e resa, in modo che i nostri clienti siano soddisfatti”.

**Joris Aarts,**  
CFO, Amalthea

## Infor Coleman AI

Come Amalthea migliora la resa e la sostenibilità del formaggio con l'IA integrata di Infor

[Per saperne di più ↗](#)



INFDT2918145-it-IT-0623-1  
Copyright © 2023, Infor. Tutti i diritti riservati

