



อาหารและเครื่องดื่ม

ปรับปรุงผลผลิตและพัฒนาความยั่งยืนด้วย AI ในแพลตฟอร์ม

Amalthea ใช้ประโยชน์จากพลังของเทคโนโลยีในแพลตฟอร์มของ Infor (ส่วนหนึ่งของ Infor® CloudSuite® Food & Beverage) เพื่อปรับปรุงผลผลิต คุณภาพ และความสม่ำเสมอของชีส แม้ว่าส่วนผสมหลักอย่างนมจะเป็นวัตถุดิบที่คาดการณ์ได้ยาก



7 เท่า **ความเร็วที่เพิ่มขึ้น** ในการระบุค่าเบี่ยงเบนของผลผลิต

500,000 ยูโร **ค่าใช้จ่ายต่อปี** ที่ประหยัดได้จากผลผลิตที่เพิ่มขึ้นทุก 1%

ปัญญาประดิษฐ์ตรวจพบค่าเบี่ยงเบนของผลผลิตและสาเหตุหลักที่เกิดขึ้นตั้งแต่ช่วงแรกเริ่มของกระบวนการผลิตชีส



การระบุปัจจัยหลักที่ส่งผลต่อปริมาณผลผลิตสำหรับการปรับปรุงเพื่อเพิ่มผลผลิตให้สูงสุด



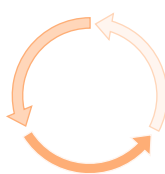
ตั้งผลผลิตเป้าหมายอย่างแม่นยำยิ่งขึ้นเพื่อคุณภาพและอัตราผลผลิตที่ดีขึ้น



ควบคุมความผันแปรในกระบวนการให้คงที่เพื่อให้คาดการณ์อัตราผลผลิตและคุณภาพได้ดียิ่งกว่าเดิม



ประหยัดเวลา 10 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ในการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล



พัฒนาความยั่งยืนด้วยอัตราผลผลิตที่สูงขึ้นและการสูญเสียที่น้อยลง



ลูกค้าพึงพอใจมากขึ้นกับความสม่ำเสมอของชีสคุณภาพสูง

“ลูกค้าต้องการความสม่ำเสมอของชีสที่เราผลิต” ความท้าทายประการใหญ่คือนมนั้นเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตชีส และโดยธรรมชาติแล้วนมเป็นวัตถุดิบที่แปรปรวนและไม่แน่นอนอย่างมากตามฤดูกาล Infor Coleman AI ช่วยเราควบคุมการผลิตชีสให้มีความสม่ำเสมอและคาดการณ์ได้มากที่สุดในด้านคุณภาพและอัตราผลผลิต เพื่อให้ลูกค้าของเราพึงพอใจ”

Joris Aarts,
CFO, Amalthea

Infor Coleman AI

Amalthea ปรับปรุงผลผลิตชีสและพัฒนาความยั่งยืนด้วย AI ในแพลตฟอร์มของ Infor ได้อย่างไร

[เรียนรู้เพิ่มเติม](#)