

dodano 2020-09-16, Viking, materiał promocyjny

ADA ++, system wspierający piekarnie

Współczesne piekarnictwo od lat odchodzi od ręcznych metod planowania i zarządzania produkcją. Chcąc zwiększyć konkurencyjność, niezbędne są nowoczesne systemy informatyczne wspomagające zarządzanie, wyrób, przechowywanie oraz zbył produktów.

Podobne artykuły
 Aplikacja pozwoli piekarniom ograniczyć marnotrawienie

Pozwała to na oszczędność czasu, zwiększając tym samym wydajność. Uznanym na rynku producentem



Bieżące wydanie czasopisma

Wiosna, czyli Wielkanoc i lody! Właśnie te dwa tematy zdominowały najnowsze wydanie Mistrza Branży.

- Wykup prenumeratę

Zobacz więcej



Pobierz okrojony numer Mistrza Branży w PDF

mistrzbranzy.pl może używać plików cookies (ciasteczka), kiedy użytkownik korzysta z usług naszego serwisu. Pliki cookies są to informacje zapisywane przez serwer na komputerze użytkownika, które mogą być odczytane przy każdorazowym połączeniu się z komputera użytkownika. Pliki cookies są nieszkodliwe dla użytkownika i jego komputera. Pliki te dostarczają danych statystycznych o ruchu użytkowników korzystaniu przez nich z poszczególnych stron serwisu. Odwiedzający ma możliwość wyłączenia ciasteczek w ustawieniach swojej przeglądarki.

OK

Inne zagadnienia do biznesu jak:
 dobry garnitur - wygodne,
 praktyczne i zgodne z trendami

programu finansowo-księgowego WF-Fakir oraz współtwórcy aplikacji przeznaczonej specjalnie dla piekarni WF-Precel.



Dzielom przedsiębiorstwa są funkcjonujące na rynku piekarniczym systemy wspomagające produkcję (Infopiek Produkcja), sprzedaż (Infopiek Sprzedaż), dostawy (Infopiek Mobile) oraz logistykę (Info Trans Ekspedycja). Co ciekawe, niektóre z aplikacji mogą funkcjonować samodzielnie, jednak wyposażenie zakładu w pełny zestaw bezpośrednio od producenta zapewni pełną kompatybilność oraz skuteczną wymianę danych. Połączenie programu sprzedażowego z magazynowym umożliwi na przykład wygodne bieżące aktualizowanie stanów magazynu, równoległe ze zbytem towarów gotowych. W ofercie znajdują się także propozycje przeznaczone tylko dla sklepów.

Z uwagi na strategię firmy zakładającą długoletnią współpracę z klientami, użytkownicy oprogramowania mogą liczyć na opiekę informatyczną oraz dostęp do ciągle unowocześnianych, jak i nowych modułów wspierających. Poza tym profesjonalni pracownicy firmy są w stałym kontakcie telefonicznym oraz online z klientami, służąc wiedzą i pomocą.

Ada++, sztuczna inteligencja wspierająca działalność.



Na szczególną uwagę zasługuje nowość w branży, algorytm Ada++ spełniający wszystkie wymogi stawiane systemom wspierającym procesy produkcyjne oraz zbył. Ma to ogromne znaczenie zwłaszcza w przemyśle spożywczym z uwagi na krótkie okresy przydatności surowców i wyrobów. W takim wypadku błąd lub zwykłe niedopatrzenie mogą narazić przedsiębiorcę na poważne straty finansowe oraz wizerunkowe.

Magazynowanie, przeznaczanie surowców do produkcji oraz sprzedaż wiązały się do tej pory z uciążliwą i czasochłonną procedurą sprawdzania i uzupełniania zasobów. Delegowany pracownik musiał nie tylko na bieżąco kontrolować zapasy, lecz także na podstawie doświadczenia przewidywać wysokość zamówień na przyszłość. Ada ++ skutecznie eliminuje ewentualną możliwość pomyłki, zarządzając niejako samodzielnie procesami zamówień oraz zbytu. Gromadząc dane na przestrzeni czasu, jest w stanie zaplanować przyszło-okresowe ruchy magazynowe. Istotą działania algorytmu jest zdolność „uczenia się” i przewidywania zdarzeń gospodarczych, takich jak:

- Braki;
- Dostawy;
- Zwroty;
- Anomalie zamówień;
- Zwiększone zapotrzebowanie (imieniny, święta);
- i wiele innych.

O skuteczności systemów informatycznych firmy Viking Sp.z o.o., Sp.k. Niech świadczy lista stałych partnerów, z powodzeniem korzystających z usług przedsiębiorstwa. W przypadku pytań bądź w celu umówienia spotkania firma zaprasza do skorzystania z formularza kontaktowego.

Słowa kluczowe:

oprogramowanie i komputer (58)

Zobacz ofertę firmy »



Polecamy przeczytać



Powitaj wiosnę z nowym Mistrzem Branży



Patron polskiego cukiernictwa



Otwarcie w lockdownie



V edycja konkursu Bake & Play

Przejrzyj numer online lub pobierz PDF PDF >>

Pełny numer dostępny tylko w prenumeracie >>

CZEKOLADA W CUKIERNII!

WYROBY RZEMIEŚNICZE

JAKOŚĆ PREMIUM

TEMPERÓWKI DO CZEKOLADY

50TH

POMATI

CHOCOLATE TECHNOLOGY

Aktualności

Prawo i finanse

Receptury

Relacje

Warto przeczytać

Czasopismo

Powitaj wiosnę z nowym Mistrzem Branży

Bocianie łapy i inne wypieki obrzędowe

Polskie superfoods. Dlaczego warto sięgać po lokalną żywność

Kobieta pracująca - felieton

Ciastka na bezsenność

Więcej wiadomości »

Maszyny i urządzenia do produkcji

- blachy i formy do wypieków
- do dzielenia
- do krojenia
- do produkcji
- do przygotowania ciasta
- do przesiewania
- do mieszania
- do ubijania
- do formowania
- do zdobienia
- do ważenia
- do obróbki termicznej
- piece
- do pakowania
- inne

Surowce do produkcji

- Drożdże
- Alkohole
- Barwniki
- Tłuszcze
- Mąki
- Środki spulchniające
- Cukry
- Czekolada
- Mleko i produkty mleczne
- Koncentraty
- Mieszanki
- Zaczątki
- Owoce
- Bakalie i orzechy
- Dekoracje i nadzienia
- Dodatki

Utrzymanie higieny

- Środki do utrzymania higieny
- Maszyny i urządzenia
- Ściany, sufity, podłogi
- Dezynfekcja/Deratyzacja/Dezynsekcja

Wypożyczenie pomieszczeń

- handlowych
- produkcyjnych
- magazynowych
- inne

Chłodnictwo

- Zamrażanie
- Magazynowanie
- Ekspozycja
- Transport
- Inne

Usługi

- transportowe
- szkoleniowe
- prawne
- poligraficzne
- doradcze

Sklep/stoisko firmowe

- Meble / ekspozycja
- Sprzęt drobny
- Opakowania, nadruki
- Oznaczenia firmowe
- Inne

Kawiarnia

- Urządzenia w kawiarni
- Meble i wyposażenie
- Wystrój i zastawy stołowe
- Sprzęt drobny
- Produkty i półprodukty gotowe
- Inne