

Эффективное управление качеством и безопасностью пищевой продукции

Применение современных IoT технологий для
реализации принципов ХАССП

ГК «АНТОР» – это:

- > 800 действующих клиентов. 20 лет опыта (на рынке с 2003 г.)
- Разработка решений с учетом отрасли и бизнеса Заказчика
- Партнер Национального проекта «Производительность труда»
- Партнер Центра компетенций в области пищевой безопасности Роскачества
- Решения включены в реестр российского ПО
- Специализированное ПО для решения бизнес задач



Оптимальные маршруты доставки
Снижение логистических расходов
Улучшение сервиса для клиентов

LogisticsMaster™



Контроля качества хранения и
контроля работы оборудования на
производстве

SmartEquipMaster™



GPS мониторинг транспорта
Отслеживание условий и качества
доставки

LogistInWeb™



План визитов торговых агентов
Оптимальное распределение ресурсов
Высокая эффективность продаж

RouteMaster™

Наши ключевые Заказчики



PHILIP MORRIS INTERNATIONAL



Сложности анализа условий хранения и производства

Необходимость предоставления отчетности в случае проверок



Необъективная отчетность по условиям производства и хранения продукции



Трудоемкий анализ безопасности производства и хранения продукции



Высокие риски порчи продукции и репутационные риски



Непрозрачное управление качеством продукции, высокая зависимость от «человеческого фактора»



Высокий уровень ответственности компании, должностных лиц, персонала производства и склада

«Кто виноват в порче продукции?»



SmartEquipMaster™

Максимальный контроль и безопасность товаров

Высокая точность измерений



Онлайн контроль показателей



Предупреждение о нарушениях



Сертифицированное оборудование и ПО под ваши задачи





SmartEquipMaster™

Ключевые возможности контроля



Мониторинг температуры и влажности на всех этапах производства и хранения продукции



Автоматическое оповещение в ПО о нарушениях температурного режима или других параметров



Удаленный мониторинг и управление процессами с помощью приложения



Единая панель контроля всех зон производства, хранения и доставки продукции



SmartEquipMaster™

Ключевые возможности аналитики

- ✓ Автоматическое формирование отчетов о производственных показателях и качестве продукции
- ✓ Централизованное хранение и доступ ко всей информации о процессах производства
- ✓ Интеграция с системами учета, мониторинга доступа и др. системами заказчика.
- ✓ Оперативное определение необходимости калибровки оборудования производства и хранения





Программный продукт

ЭТАЖ 2

Зоны 1 этаж Зоны 2 этаж

Сбросить события 22.11.2023 14:18

Время	Событие
Зона контроля: Зона контроля 4 (3)	
22.11.2023 14:49	Предупреждение 28
22.11.2023 14:48	Тревога 25
22.11.2023 14:47	Тревога 16
Зона контроля: Зона контроля 8 (3)	
22.11.2023 14:49	Тревога 27
22.11.2023 14:45	Тревога 7
22.11.2023 14:45	Тревога 4
Зона контроля: Зона контроля 3 (3)	
22.11.2023 14:48	Тревога 23
22.11.2023 14:46	Тревога 10
22.11.2023 14:45	Предупреждение 2
Зона контроля: Зона контроля 2 (3)	
22.11.2023 14:48	Предупреждение 22
22.11.2023 14:45	Предупреждение 5
22.11.2023 14:44	Тревога 1
Зона контроля: Зона контроля 1 (2)	
22.11.2023 14:47	Тревога 19
22.11.2023 14:45	Предупреждение 6
Зона контроля: Зона контроля 6 (3)	
22.11.2023 14:47	Предупреждение 17
22.11.2023 14:46	Предупреждение 11
22.11.2023 14:46	Предупреждение 9
Зона контроля: Зона контроля 5 (2)	
22.11.2023 14:47	Тревога 14

Предупреждения о нарушении условий

Цифровой план помещений

Онлайн обновление показаний датчиков

ХК 1.8-1 -17 °C

ХК 1.7-1 N/A

ХК 1.5.2-2 -16 °C

ХК 1.5.2-1 -17 °C

ХК 1.8-2 N/A

ХК 1.1-1 -18 °C

ХК 1.1-2 -16 °C

ХК 1.1-3 -18 °C

ХК 1.1-4 -18 °C

ХК 1.1-5 -17 °C

ХК 1.1-6 -18 °C

ХК 1.1-7 -17 °C

ХК 1.4.2-1 N/A

ХК 1.4.2/16

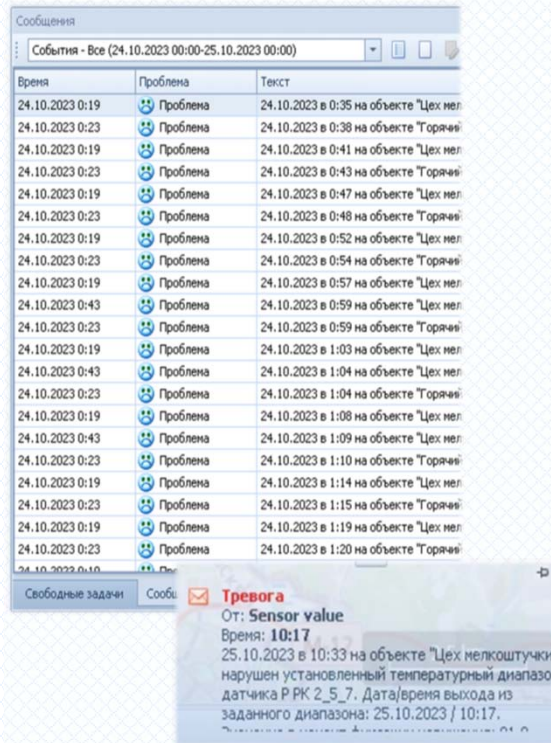
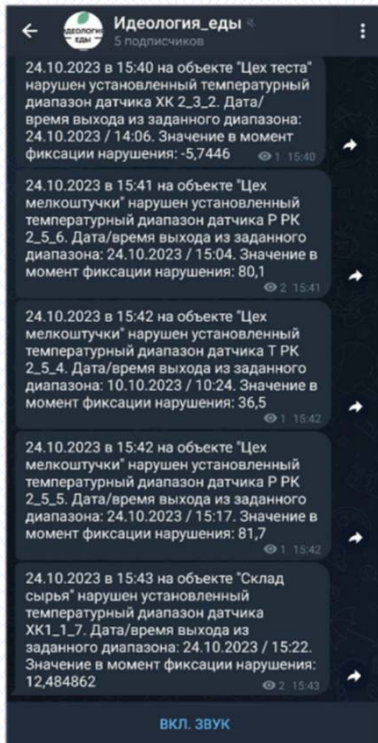
ХК 1.4.2/19

ШК 1.4.4/17

ДК 1.4.3-1 -19 °C



Уведомления о нарушениях



Бот telegram, СМС, email

Приложение диспетчера-контролера

«Сигнализация» в зоне контроля

Кейс: прозрачное управление качеством производства

КЛИЕНТ



Современный производитель хлебобулочной и кулинарной продукции.
10 лет на рынке. 3 филиала в Московской области.
Среди клиентов — крупнейшие федеральные сети.

СИТУАЦИЯ:

- Отсутствие системы мониторинга и контроля условий производства и хранения
- Нарушения требований к безопасности продукции - штрафы
- Низкая дисциплина сотрудников в соблюдении техники безопасности
- Затруднения в своевременной реакции на сбои в температурном оборудовании
- Затруднения с поиском ответственных за порчу продукции

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

- снизить количество брака и гарантировать качество продукции
- обеспечить безопасность производства
- улучшить дисциплину сотрудников
- организовать оперативное реагирование на сбои и нарушения
- увеличить прозрачность процесса и качество анализа

РЕЗУЛЬТАТЫ:

- **Выявлены отклонения** в калибровке температурного оборудования, приводившие к нарушению условий производства
- **Сигнализация о нарушениях условий хранения** в зонах контроля обеспечила **более дисциплинированное выполнение требований** к хранению сотрудниками
- Системы уведомлений и отчетности позволили **оперативно реагировать на нарушения и управлять качеством** и безопасностью продукции

100%

Готовность к
любым
проверкам за
любой период

на 40 %

Сокращено время
реакции на
проблемы с
температурными
режимами

на 80%

Сокращены
случаи
нарушения
условий хранения



Проект «под ключ» за 3 месяца

РЕАЛИЗАЦИЯ:

- Проведем предпроектный анализ задач клиента и объектов контроля
- Рассчитаем смету и составим план проекта, включающий поставку и настройку мониторингового оборудования
- Создадим в программе цифровой план контролируемых помещений
- Проведем монтаж и калибровку систем контроля **в удобное для**

Заказчика время

- Выполним установку и настройку системы **SmartEquipMaster**
- Проведем обучение пользователей системы
- Настроим необходимые отчеты для анализа нарушений и отклонений



Закажи бесплатную
предпроектную оценку

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ



Будем рады ответить на ваши вопросы

тел.: 8-800-234-19-89
e-mail: marketing@antor.ru
www.antor.ru

