

Sensormatic Solutions per la conformità alla sicurezza alimentare



Ottimizzare i processi, proteggere il brand e aumentare la produttività



Le sfide

In un'epoca come questa, in cui la sicurezza alimentare è sempre più intelligente, è importante concentrarsi sulla prevenzione e realizzare una catena alimentare tracciabile, fornendo informazioni in modo preciso e tempestivo. Questo significa ricorrere alla standardizzazione e alla digitalizzazione per garantire conformità, efficienza e prevenzione delle perdite.

Conformità

Occorre un sistema che offra la sicurezza di poter mantenere i livelli di conformità.

Comportamento umano

Per mantenere una cultura della sicurezza alimentare è fondamentale cambiare abitudini e comportamenti.

Adattabilità

Occorre un sistema dotato della flessibilità necessaria ad adattarsi a nuovi modelli e approcci di business.

Sensormatic Solutions: una soluzione completa

Questo sistema ti aiuta ad affrontare le sfide di oggi e ad anticipare le opportunità di domani.



Risparmio di tempo:

con la nostra soluzione digitale registrare e gestire quotidianamente i dati in loco è più facile che mai.



Visibilità ottimale: l'accesso remoto a tutti i siti a livello aziendale consente di verificare il rispetto dei requisiti di conformità in tempo reale.



Riduzione delle perdite di magazzino:

avvisi in tempo reale assicurano un intervento tempestivo e riducono o eliminano le perdite di prodotto.



Sostenibilità: l'eliminazione della documentazione cartacea riduce l'impatto ambientale.



Validazione standard: crea un alto livello di qualità e coerenza in tutti i siti.



Gestione dei tempi: l'accesso remoto riduce il tempo necessario per le verifiche, consentendo al team di concentrarsi su altri aspetti critici.



Sicurezza: il nostro sistema chiuso automatizzato assicura un'acquisizione e registrazione dei dati a prova di manomissione.



A prova di futuro: il sistema è aperto all'innovazione continua e alla progettazione di nuovi moduli per rispondere al cambiamento dei requisiti di legge.



Caratteristiche

Basato sul cloud, utilizza l'IoT e la più recente tecnologia digitale, completamente accessibili da dispositivo mobile ovunque e in qualsiasi momento, offrendo un pacchetto completo di qualità, sicurezza e conformità alimentare.



Grazie al monitoraggio della refrigerazione 24/7 di sensori IoT wireless e agli allarmi, vengono inviati avvisi sulla sicurezza alimentare al personale competente in materia.



La dashboard permette di valutare le performance di un sito rispetto ai KPI impostati e di adottare azioni correttive se necessario.



Reporting: disponibilità di dati scaricabili, di facile accesso.



Procedure HACCP digitalizzate permettono di svolgere ogni operazione con efficienza attraverso un dispositivo mobile in loco.



Creazione di un flusso di lavoro: è possibile creare moduli in base a esigenze specifiche.



Approvazione dei responsabili: rapida assunzione di responsabilità per via digitale.



La programmazione dei compiti e liste di controllo nel dispositivo migliora l'organizzazione e l'efficienza, portando ad alti livelli di standardizzazione delle procedure e di altre attività di conformità in loco.



Tracciabilità: facile tracciabilità continua del prodotto in tutta l'azienda.



Funzionalità offline: consente di continuare a lavorare anche se si perde la connettività.



