

## Przewaga konkurencyjna dzięki polskiemu AI

### Dature polskie AI w łańcuchu dostaw

Dature Enterprise to sprawdzony polski system oparty o AI, przyjazny dla użytkownika, a przede wszystkim budujący przewagę konkurencyjną w niestabilnym otoczeniu biznesowym. Nasze modele AI wypracowane zostały przy współpracy z 4 uczelniami w Polsce. Generują trafne prognozy popytu i optymalne rekomendacje zatowarowania. Efekt? Wyższe poziomy realizacji zamówień klientów, wyższa marża i trafniejsze decyzje.

### Co daje Dature w mleczarstwie

- prognozy popytu wykorzystujące AI w połączeniu z wiedzą ekspercką,
- optymalne planowanie wyrobów gotowych i towarów gwarantujące wymagany poziom obsługi klienta przy minimalnym koszcie/maksymalnej marży,
- analiza i alertowanie minimalizuje ryzyko wystąpienia sytuacji niepożądanych.

### Nagrodzone rozwiązanie

Zaufali nam liderzy rynku spożywczego, doceniając trafność prognoz i wymierny wpływ na wyniki finansowe, co potwierdzają przyznane nagrody branżowe: Nagroda główna w konkursie Eurologistics Media Group „Produkt Innowacyjny dla Produkcji, Transportu i Logistyki 2025”, Dature wybrany Systemem IT dla Logistyki w konkursie Logistics Managera „Logistics Awards Poland 2025”.

Zobacz, jak wygląda nowoczesne planowanie w mleczarstwie.  
[www.dature.cloud](http://www.dature.cloud)



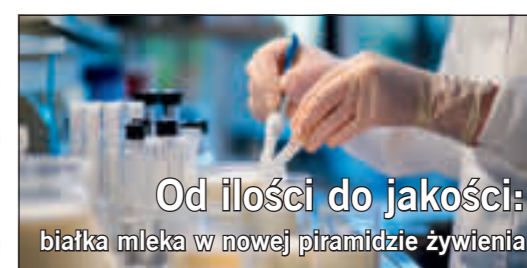
MLECZARSKIE TECHNOLOGIE

2026 01



**TECHMILK 2026**

Śmietanka technologiczna – jak sztuczna inteligencja optymalizuje pracę polskich mleczarni • Nanotechnologia w opakowaniach mleczarskich • Rozwiązania dla gospodarki ściekowej w zakładach mleczarskich



Od ilości do jakości:  
białka mleka w nowej piramidzie żywienia

# MLECZARSKIE TECHNOLOGIE

”  
Standardy nie  
powstają  
przypadkiem.  
Monika Lipska | COO TORPOL

**TORPOL**  
Z TROSKĄ O PROCES PAKOWANIA  
Worki papierowe dla przemysłu mleczarskiego

Nr 1/2026 WIOSNA ISSN 2450-6877

2026 01  
WIOSNA

Instalacje procesowe MF, UF, NF i RO dla przemysłu spożywczego\*  
 Instalacje procesowe mikrofiltracji mleka, serwatki i solanki dla przemysłu mleczarskiego  
 ISOFLUX® – mikrofiltracyjne membrany ceramiczne III generacji



\*Ponad 100 instalacji przemysłowych w Polsce i krajach ościennych

**intermasz**  
 FILTRACJA MEMBRANOWA

**Intermasz – filtracja membranowa**  
 Czerniejewska 1, PL-62-300 Września  
 Tel. 694 614 546  
 info@intermasz.com  
 www.intermasz.com

**STIGEN**

Czysta para do kontaktu z żywnością i paszą

Prezes i właściciel oraz główny konstruktor – GWIDON JANÓW  
 Nagroda ORZEŁ 2025 MIĘSNYCH TECHNOLOGII dla STIGEN Sp. z o.o.



## PRODUCENT WYTWORNIC PARY



Generatory pary na olej i gaz  
 Elektryczne wytwornice pary  
 Wymiennikowe wytwornice pary

Zapraszamy na nasze stoiska podczas targów:

**WARSZAWA – PTAK FoodTech Expo**

**WARSZAWA – PCI Days**

**POZNĄ – Polagra FoodTech**

STIGEN Sp. z o.o.  
 ul. Folwark 14 • 62-100 Żywiec  
 tel. +48 33 861 69 70, +48 508 294 843 • e-mail: biuro@stigen.pl  
 www.stigen.pl