

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

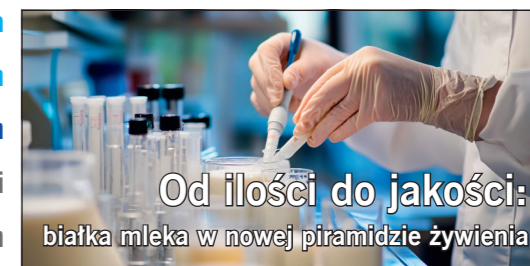


MLECZARSKIE TECHNOLOGIE

2026 01



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



MLECZARSKIE

T E C H N O L O G I E

”
Standardy nie
powstają
przypadkiem.
Monika Lipska | COO TORPOL

TORPOL Z TROSKĄ O PROCES PAKOWANIA
Worki papierowe dla przemysłu mleczarskiego

2026 01
WIOSNA

Nr 1/2026 WIOSNA ISSN 2450-6877

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



Membrany ceramiczne do MF i UF,
membrany mikrofiltracyjne ISOFLUX®

*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.



Oszczędności na paliwie do 20%

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

POZNAŃ – Polagra FoodTech

STIGEN Sp. z o.o.

ul. Folwark 14 • 34-300 Żywiec

tel. +48 33 861 65 70, +48 508 294 843 • e-mail: biuro@stigen.pl

www.stigen.pl