AHMER

AKILLI DOĞRULAMA
GIDA GÜVENLİĞİ



BY

CAMTEK

CUMHUR AŞÇI MEKTEPLERİ

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA TEKNOLOJİLERİ



AHMER

AKILLI DOĞRULAMA GIDA GÜVENLİĞİ BİLEKLİĞİ

davranışı standarta & veriyi güvene dönüştüren akıllı mutfak altyapısı

19 Mayıs 2027

AHMER



Gıda sektörünün, en kritik ve görünmez riski;

“İnsan Hatası”

Gıda hijyeni, özellikle de el yıkama gibi temel bir kuralın ihlali, gıda sektörünün en büyük ve en maliyetli sorunudur.
Bu sorun, sadece bir halk sağlığı meselesi değil, aynı zamanda markaların itibarını ve geleceğini doğrudan tehdit eden bir operasyonel risktir.

Mevcut çözümler bu temel sorunu çözmekte yetersiz kalıyor. Ahmer, bu riski ortadan kaldırmak için geliştirilmiş teknolojik bir çözümü anlatmaktadır.

AHMER

Sadece Bir Hijyen Sorunu Değil, Toplumsal Bir Sorumluluk

HUKUKİ KORUMA



Gıda zehirlenmesi veya denetimlerde yaşanan başarısızlıklar, işletmeleri ağır yasal yaptırımlarla karşı karşıya bırakır.

Gerekli önlemlerin alındığını kanıtlamak neredeyse imkansızdır.

İTİBAR YÖNETİMİ



Tek bir hijyen skandalı, yıllarca inşa edilen marka güvenini saniyeler içinde yok edebilir.

Bu, en değerli varlığınız olan müşteri sadakatini doğrudan hedefler.

VERİYE DAYALI YÖNETİM



Hangi personelin ek eğitime ihtiyaç duyduğunu veya mutfağın hangi alanlarının risk taşıdığını bilmek, varsayımlara dayanır.

Bu, verimsizliğe ve sürekli tekrar eden hatalara yol açar.

AHMER

TANIŞTIRALIM;

Akıllı Hijyen Takip Sistemi



“Gıdada İnsan Hatası Riskini Ortadan Kaldıran Bütüncül Çözüm”

Sistemin merkezinde, personelin sürekli taşıyabileceği; gıda güvenliği standartlarına uygun, suya dayanıklı ve antibakteriyel akıllı bileklik yer alır.

Bileklik, içerdiği biyosensörler ile eli izleyerek yıkama eyleminin yapılacağı zamanı ve hijyenin sağlanıp sağlanılmadığını anlar; temassız kimlik (NFC/RFID) ile personeli tanır ve verileri buluta aktarır.

AHMER

Sistem Nasıl Çalışır?
Hijyen Davranışı Nasıl Ölçülür?

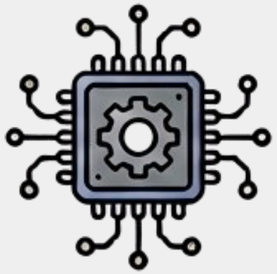
VERİ TOPLAMA



Personel akıllı bilekliği takar. Bileklik, içerisindeki gelişmiş biosensörler sayesinde el hijyenini hassas bir şekilde izler.

Yıkama eyleminin yapılması için uyarır ve doğruluğunu denetler.

VERİ İŞLEME



Bileklikten gelen verilerimerkeze iletilir ve özel bir algoritma tarafından işlenir.

Bu algoritma, el yıkama işleminin hijyen standartlarına uygunluğunu anlık olarak doğrular ve puanlar.

YÖNETİM PANELİ



Doğrulanmış veriler bulut tabanlı yönetim paneline aktarılır. Burada, personelin hijyen performansı takip edilir.
Anlık geri bildirimler ve uyarılar oluşturulur ve detaylı analiz raporları sunulur.

Donanım yazılım

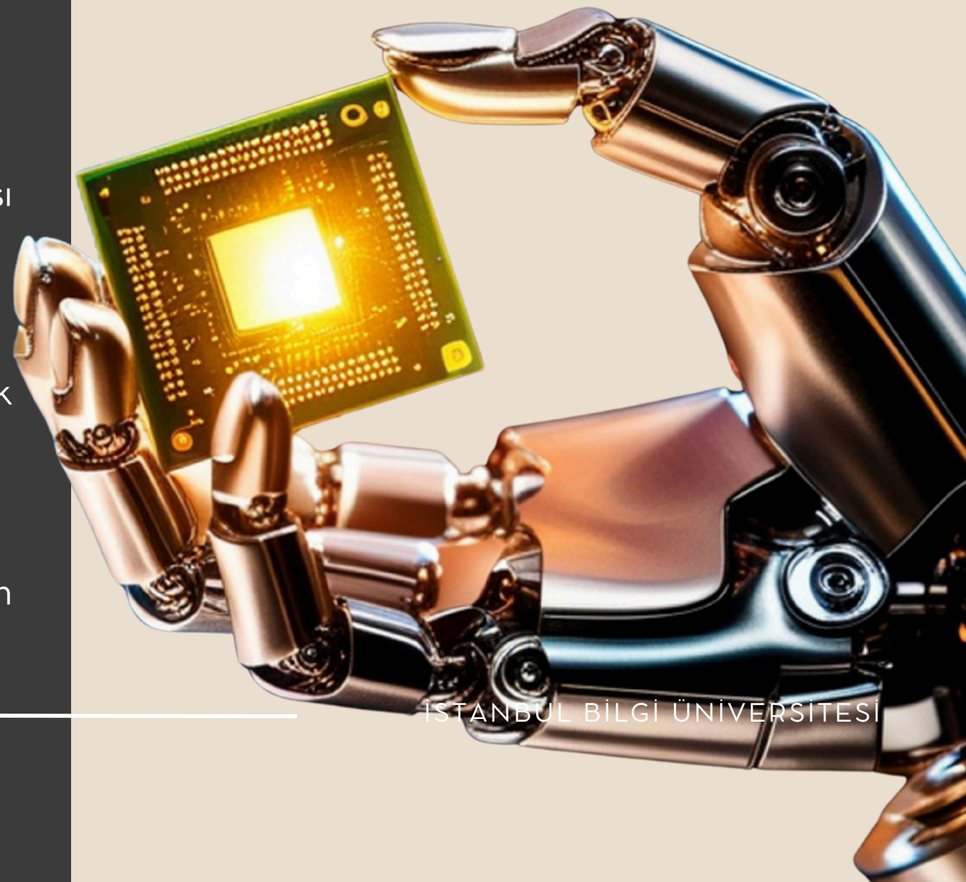
AHMER

TEMASSIZ KİMLİK _ NFC/RFID
Personelin kimliğini ve vardiyasını otomatik olarak tespit eder.

BİYOSENSÖR
El üzerinde çoğalan bakterileri izleyerek yıkama eyleminin yapılması gereken zamanı ve devamında yıkamanın kalitesini anlar.

ENDÜSTRİYEL TASARIM
Gıda güvenliği standartlarına uygun, suya, kimyasallara ve yüksek sıcaklığa dayanıklı, antibakteriyel malzemelerden üretilmiştir.

GERÇEK ZAMANLI UYARI
Yetersiz yıkama durumunda titreşim veya ışıkla anında geri bildirim sağlar.



AHMER

Ne işe yarar?
Neyi değiştirir?

DİJİTAL HİJYEN İMZASI



Yıkama eylemi anonimlikten çıkar. Sensör ve bilekliğin eşleşmesiyle, her personelin kendine ait, değiştirilemez bir dijital hijyen karnesi oluşur.

Sorumluluk tamamen kişiselleşir.

PERFORMANS KOÇLUĞU



Bileklik sadece veri toplayan pasif bir araç değildir.

El yıkama protokolüne uyulmadığında uyaran, doğru yıkamada onay veren gerçek zamanlı bir mentördür.

SIFIR HATA PSİKOLOJİSİ



Ölçüldüğünü ve anında yönlendirildiğini bilen personel, pasif uyumdan aktif mükemmelliğe geçer.

Sistem, kuralları otomatik bir davranış refleksine dönüştürür.

AHMER ile gıda güvenliğini güvence altına alıyoruz.
Artık mutfaklarda sadece süreçler değil, gönüller de rahat.

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA TEKNOLOJİLERİ

CAMTEK

by Cumhur Aşçı Mektepleri

