

艾利丹尼森 WaveSafe™ 智享 RFID 价值 同时保障消费者安全

索迪斯通过使用艾利丹尼森 WaveSafe™ 标签, 降低了使用 RFID 标签用于微波食品加热时的起火风险, 在智享 RFID 价值的同时, 保障消费者安全。



这一系统不仅为用户带来便捷, 也帮助客户降低了人工成本, 减少食品浪费, 优化库存管理。



SmartChef 由 SmartFridge 提供支持

总部位于巴黎的索迪斯, 是全球最大的食品服务和设备管理服务类跨国企业之一。2018 年 10 月, 索迪斯推出了 SmartChef 服务, 这一外带食品概念采用 SmartFridge 设备, 提供便捷的全天候食品销售服务。SmartFridge 由新加坡工程与技术企业 CryoWerx 开发, 是一款全自动自助贩卖设备, 销售热菜、健康零食和饮料等即食产品, 并且采用了 RFID 技术, 实现无现金购物体验。

SmartFridge 中的每款产品均附有 RFID inlay。通过 SmartChef 应用程序, 消费者可以轻松扫描设备二维码, 解锁冰箱, 并取出想要的食品。关门后, SmartFridge 将读取剩余产品, 以识别消费者的购买选择, 而后自动向其预设付款模式发送账单。

这一系统不仅为用户带来便捷, 也帮助客户降低了人工成本, 减少食品浪费, 优化库存管理。精准的追踪和追溯使得运营商可以有效完成补货和设备管理工作。同时, 可在冰箱正面屏幕上显示电子化促销信息, 为临期产品提供折扣。

挑战

由于铝制材质进入微波环境加热后可能导致火花甚至明火, 需要告知消费者在将食品放入微波炉前需取下 RFID 标签, 这一要求对消费者的安全至关重要, 但同时, 又非常容易被忽视。团队面临这样的挑战: 如何在享受 RFID 和 SmartFridge 联合技术带来的便利的同时, 确保消费者的安全?

解决方案

WaveSafe™ 是第一款可用于微波环境的超高频 RFID 解决方案, 由艾利丹尼森在 2017 年研发, 2019 年首次推向市场, 可实现对冷冻包装食品的单品标签标记, 同时确保食品安全合规。WaveSafe™ 设计用于防止微波环境中过热引起的电弧或蓄热现象, 同时保持高度精准的读取率, 有效追踪产品。

“安全是一个重大的议题, 我们切实关注消费者的健康,” CryoWerx 首席执行官 Darwin Gosal 说, “提出 SmartChef 概念后几个月, 我们了解到 WaveSafe™ 是满足我们需求的优质选择。我们现在可以专注于 SmartFridge 在全球范围的加速推广和应用, 这令我们十分振奋。”



“提出 SmartChef 概念后几个月, 我们了解到 WaveSafe™ 是满足我们需求的优质选择。”

Darwin Gosal, CryoWerx 首席执行官



消费者安全保障

SmartFridge 最初在索迪斯亚太地区推出，并取得了成功。通过使用艾利丹尼森的 WaveSafe™，索迪斯的运营得以优化，其消费者安全也得到了保障。

使用 WaveSafe™ 帮助索迪斯降低了使用 RFID 标签用于微波食品包装的起火风险，以此保障了 SmartFridge 用户的安全。

由于不再需要在食品包装或餐厅微波炉上设置起火风险警告标识，企业得以将其运营流程进行简化。