

FERNÜBERWACHUNG VON KÜHLSCHRÄNKEN IM EINZELHANDEL

ZUSAMMENFASSUNG

Lebensmittelsicherheit ist eine allgemein wichtige Sache. Verunreinigte Lebensmittel können verschiedene Krankheiten verursachen, in manchen Fällen sogar zum Tod führen. Daher wird die Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln streng kontrolliert und überwacht. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) nennt fünf Schlüssel zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln, und einer davon ist die Lagerung bei geeigneten Temperaturen. Dies trägt dazu bei, die Vermehrung von Mikroorganismen zu verhindern und schließt die Möglichkeit einer Lebensmittelvergiftung aus, wenn die anderen Sicherheitsmaßnahmen entsprechend ergriffen werden.

HERAUSFORDERUNG

Im Einzelhandel und in der Logistik liegt die Verantwortung für Lebensmittelabfälle bei technischen Störungen oft beim Hersteller oder Integrator des Systems. Die größte Herausforderung besteht darin, dass es ohne eine 24/7-Fernüberwachung schwierig ist, kleinere Probleme zu bemerken, bevor sie einen echten Schaden verursachen. Eine frühzeitige Erkennung könnte in der Regel hohe Verluste verhindern, aber das ist schwer zu erreichen, wenn der Kühlschrank in einem Drittbetrieb untergebracht ist und nur von den Mitarbeitern verwaltet wird. Das bedeutet in der Regel auch, dass die Systeme außerhalb der Arbeitszeiten unbeaufsichtigt bleiben, so dass ein so einfaches Problem wie eine offen gelassene Tür Tausende von Euro an Verderb und Umsatzeinbußen kosten kann. Jede Abweichung von den Lagerungsvorschriften könnte auch die Aufmerksamkeit der Lebensmittel- und Veterinärbehörden auf sich ziehen und langfristige Auswirkungen auf das Unternehmen haben.

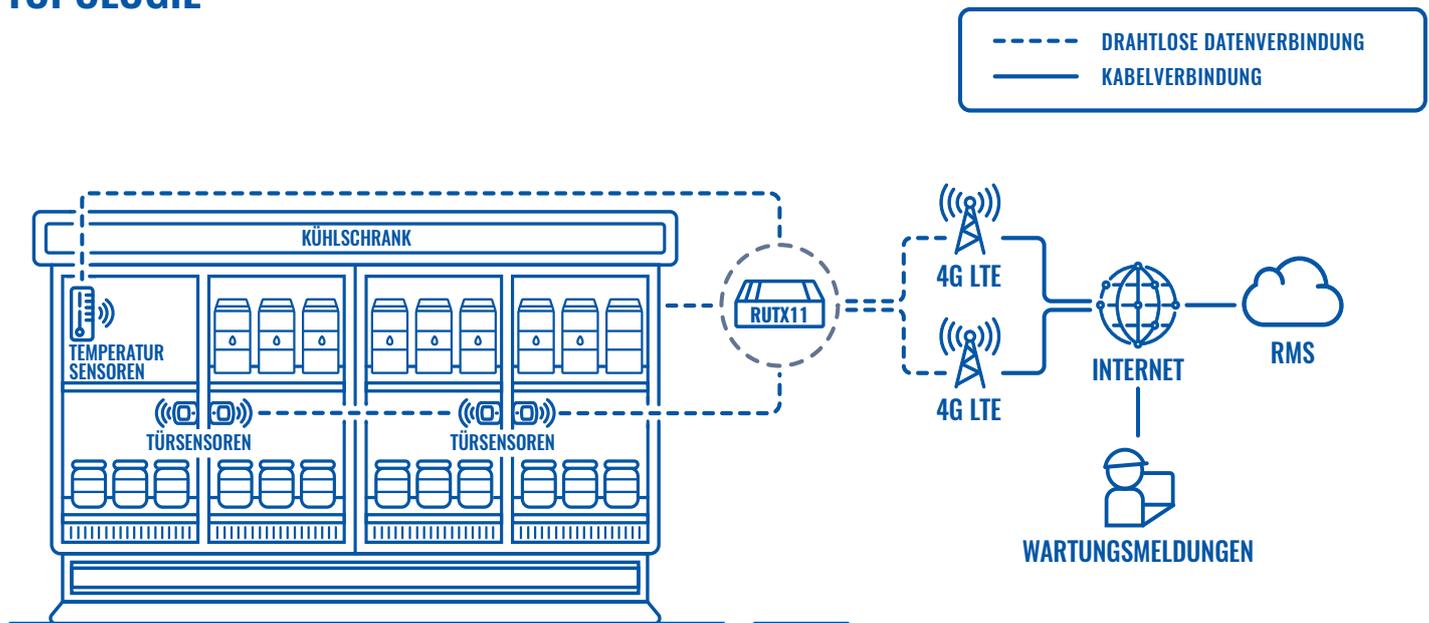
LÖSUNG

Um eine nahtlose, autonome Lösung zu schaffen, haben wir uns für das TRB141-Gateway entschieden, da es klein und einfach zu installieren ist und über mehrere Ein- und Ausgänge verfügt, an die die Sensoren angeschlossen werden können. Das Gateway sammelt Daten von den Temperatur- und Türsensoren und sendet alle Informationen an ein internes Überwachungssystem.

Bei Temperaturschwankungen außerhalb der eingestellten Normen wird eine SMS an das System gesendet, um eine Reaktion auszulösen. Ein ähnlicher Alarm wird ausgelöst, wenn die Tür für eine bestimmte Zeit offen gelassen wird. Bei technischen Störungen kann das System aus der Ferne neu gestartet werden, was dem technischen Personal viel Zeit spart und die meisten Probleme ohne menschliche Intervention löst.

In Verbindung mit dem Teltonika Networks Remote Management System (RMS) stehen noch mehr Funktionen und Überwachungsmöglichkeiten zur Verfügung. Der Systemadministrator kann die Historie und die Audit-Protokolle der verschiedenen Geräte, die an mehreren Standorten eingesetzt werden, überprüfen, neue Automatisierungsregeln leicht anpassen und einrichten und alle Gateways aus der Ferne über FOTA aktualisieren.

TOPOLOGIE



VORTEILE

- Autonomes 24/7 Remote Management – keine menschliche Intervention zur Lösung kleinerer Probleme erforderlich, was Zeit und Geld spart.
- Sofortige Reaktion – die Systeme werden bei Anomalien sofort ausgelöst und reagieren, bevor ein ernsthafte Schäden verursacht werden.
- Skalierbarkeit – eine Lösung kann bequem an verschiedenen Einzelhandelsstandorten eingesetzt und überwacht werden.
- Audit-Protokolle – bequemer Zugriff auf die Aufzeichnung der Historie.

WARUM TELTONIKA?

Wenn es um die Lagerung von Lebensmitteln geht, sind Sicherheit, Konformität und Effizienz die wichtigsten Prioritäten. Teltonika Networks bietet eine Möglichkeit der autonomen Fernverwaltung, um menschliche Fehler zu vermeiden und Kosten zu sparen. Wir bieten eine nahtlose Lösung, die einfach zu installieren ist. Es gibt keine monatlichen Gebühren oder obligatorische Abos. Unser Produkt ist vollständig und einfach anpassbar, um Ihre geschäftlichen Bedürfnisse und internen Systemanforderungen zu erfüllen

