

# Overvåkning av åpne dører i kjøkken og matproduksjon

Bedrifter som produserer mat har et brennende engasjement for produktene sine og ønsker å holde kundene fornøyde og tilfredse basert på en stadig økende etterspørsel. En kjøttprodusent trenger tilgang til kjøtt av høy kvalitet og må opprettholde visse standarder når det gjelder renslighet og temperaturer både under produksjon og lagring. Et kritisk parameter for ethvert restaurant- eller hotellkjøkken er å opprettholde en jevn temperatur i kjølerom og andre lagringsløsninger der verdifulle råvarer oppbevares, samt å holde temperaturen under en fastsatt grense for å sikre forhold av høy kvalitet.

## Utfordring

- Selv om en restaurant eller matprodusent har gode og kvalitetssikrede rutiner i sin daglige drift, er det et faktum at man lett kan glemme å lukke dører og andre adgangspunkter i stressende situasjoner. I tillegg kan isdannelse i fryserom hindre dører fra å lukkes helt, noe som gjerne resulterer i økt temperatur.
- Når råvarene eller maten blir utsatt for temperaturøkning medfører dette ofte full stopp for bedriften, med konsekvenser for både produksjon og leveringsdyktighet til kunde – enten varene skal til en annen butikk eller produksjonsenhet, eller på tallerkenen i en restaurant. Temperaturøkning kan også føre til at råvarene vil utgjøre en helseisiko, og maten kan måtte kastes i sin helhet. For bedriften vil dette medføre økonomiske tap, unødvendig avfall og ofte tap av omdømme.

## Løsning

- Ved å installere Open/Closed-sensorer på dører, vinduer og porter, inkludert de som går til fryse- eller kjølerom, kan man enkelt forhindre problemene som åpne adgangspunkter medfører. Disse sensorene



kan oppdage om adgangspunktene er åpne eller lukkede i sanntid, og gi varsler når de har vært åpne for lenge.

- For eksempel, hvis en fryseromsdør blir stående åpen for lenge, kan data fra Open/Closed-sensoren via Neuron Cloud sende en varslingsmelding til en leder eller et vedlikeholdsteam, som deretter raskt kan sørge for å lukke døren og forhindre at utsatte varer blir ødelagt. En liten investering i en Open/Closed- og en temperatursensor kan fort gi positiv avkastning ved å unngå slike uønskede situasjoner.
- Samlet sett kan Neuron Open/Closed-sensorer gi en enkel, men effektiv løsning for driftsstyring, gi oversikt over adgangspunkter og muliggjøre rask handling når det er nødvendig for å forhindre ødeleggelse av varer og unngå uønskede situasjoner.

## Utbytte

- En Neuron Open/Closed-sensor som er enkel å installere, og som registrerer posisjonen på adgangspunktet og overfører dataene trådløst.
- Kontinuerlig måling og umiddelbar alarm når posisjonen endres.
- Justering av parameter som målingsfrekvens på forespørsel.
- Dine egne definerte alarmnivåer via Neuron-appen, med mulighet for å motta varsler via e-post eller SMS.
- Trygghet gjennom å vite at produktene dine ikke blir ødelagt mens du er borte.

## Products in use

- Neuron Open/Closed