

Socamel überführt die Speisenverteilung in eine neue Ära

Mit der Lancierung seiner neuen Datenplattform SoConnect schreitet das Unternehmen Socamel mit der Weiterentwicklung der Kontrollverfahren im Bereich der Speisenverteilung voran und ermöglicht seinen Kunden eine 360°-Übersicht über ihren Gerätepark. Eine unvergleichliche technologische Entwicklung zugunsten der Kunden

Ais Vorreiter auf dem Markt dank der Einführung seiner HACCP-Software iServ Vision schon im Jahr 2006 erneuert Socamel heute sein Angebot mit der Markteinführung von SoConnect, einer externalisierten Datenplattform, die manuelle Kontrollverfahren überflüssig macht und die Zentralisierung der Daten ermöglicht. Während iServ Vision im Wesentlichen die Verfolgung der Temperaturen und Alarmer der Speisenverteilungswagen ermöglichte, bietet SoConnect ein viel größeres Spektrum. „In vierzehn Jahren hat sich der Kontext in Bezug auf zahlreiche Kriterien bedeutend weiterentwickelt“, erklärt Pascal Oville, Produkt- und Marketingleiter bei Socamel. «Unsere Kunden erwarten vor allem garantierte Speisenverteilungen mit punctueller Lieferung der Mahlzeiten und Einhaltung der vorgesehenen Temperaturen. Das Gerätepark-Management mit Kontrolle über die TCO (Total Cost of Ownership), die Instandhaltung der Geräte zur Sicherung ihrer maximalen Lebensdauer wie auch die Antizipation der Geräteerneuerungen werden im Zeitalter des CSR ebenfalls zu wesentlichen Faktoren.»

Eine externalisierte Lösung für mehr Flexibilität

Aufgrund der Feststellung, dass die Informatikdienste der Krankenhäuser, mit denen der Hersteller arbeitet, immer weniger verfügbar sind und permanentem Druck in Bezug auf die Sicherheit unterliegen, hat sich Socamel für ein flexibleres, in der Cloud arbeitendes System entschieden, das die Sicherheit der internen Informatiksysteme nicht beeinträchtigt. „Mit der Cloud zu arbeiten erscheint uns als eine selbstverständliche Lösung, da sie es uns ermöglicht, Daten zu teilen und Dienste anzubieten, die dem spezifischen Bedarf unserer Kunden entsprechen. Der Auslöser für dieses Projekt war die letzte Aktualisierung unserer internen Instandhaltungsmanagement-Software. Diese Plattform, mit der wir seit mehr als 10 Jahren arbeiten, hat sich als idealer Einstieg erwiesen. Diese nun über ein spezifisches Login für unsere Kunden zugängliche Plattform bietet ihnen die Garantie eines zuverlässigen Tools, das ihnen den Zugriff auf Datenhistorien ermöglicht“, erklärt der Produktleiter.

Seit der Unternehmensgründung hat Socamel seine Kundenbetreuung immer auf Wahlmöglichkeiten ausgerichtet, die auf den spezifischen Bedarf der Kunden zugeschnitten sind und Komplettlösungen für den Geräte-

SOCONNECT
smart services • high performance

Vielseitige Leistungen



Nutzung

Die Software-Plattform SoConnect wurde mit dem Ziel gestaltet, eine schnelle Einarbeitung und effiziente Nutzung zu ermöglichen. Sie umfasst ein KI-Modul (Künstliche Intelligenz) zur Ausführung der erforderlichen Kontrollen anstelle des Bedieners. Das System stützt sich auf die Ausgabe von Alarmmeldungen auf der Basis von Zählern mit einer regelmäßigen Berichterstattung zum Zustand des Geräteparks.



Vorschriften

Im Gegensatz zu einer manuellen Temperaturmessung mithilfe eines Kerntemperaturfühlers bietet SoConnect eine durchgängige Temperaturaufzeichnung der Fächer zum Kühlen und Erhitzen der Speisen. Es handelt sich nicht um ein stichprobenartiges Verfahren, sondern um eine permanente und objektive Überwachung der gesamten Mahlzeiten. Nach ihrer Parametrierung werden 100 % der Speisenverteilungen überwacht, und sobald eine Anomalie auftritt, wird diese sofort per SMS oder E-Mail gemeldet. Die Verwendung des Kerntemperaturfühlers bleibt selbstverständlich auch weiterhin möglich.



Sicherheit

Socamel bietet eine Funktionsgarantie von 99 % mit externalisierter Software in der Cloud. Die Instandhaltung und das Management der Geräte werden vom Hersteller verwaltet. Dieser verpflichtet sich zu einem verantwortungsbewussten Sicherheitsansatz, der auf externalisierten Risikoanalysen aufbaut und sich auf eine Politik stützt, die die Verfolgung und Installation der neuesten Sicherheitspatches gewährleistet.

park wie auch Audits, Schulungen und Finanzierungs-lösungen umfassen. Die Dauerhaftigkeit und die Reparaturfähigkeit der Geräte stehen ebenfalls im Mittelpunkt des CSR des französischen Herstellers und so wurde SoConnect mit dem Ziel entwickelt, diese Dimensionen mit einzubeziehen. Dank des Teilens der Daten wird es möglich, den Alterungszustand der Geräteparks zu verfolgen, in vollem Maße von den Kompetenzen der Socamel-Techniker zu profitieren und von einer Mittelverpflichtung zu

einer Ergebnisverpflichtung überzugehen.

Des Weiteren verfügt der Hersteller nun für seine Produkte über das Label LongTime, das die Lebensdauer und Reparaturfähigkeit über eine Zeitspanne von 10 Jahren ab ihrem Verkauf zertifiziert. Ein Ansatz, der ein besseres Ressourcen- und Abfallmanagement fördert. Dank der Einführung des IOT (Internet Of Things), unterstützt durch die heute hoch ausgereiften Funksysteme großer Reichweite, wird es bis Ende 2022 möglich sein, 50 Mil-



CMMS (Computerized Maintenance Management System)

Wie die Beschäftigten von Socamel verfügen auch die Technikerdienste der Kunden über die Informationen zu den gesamten Instandhaltungsmaßnahmen an ihren Geräten. Die Verfolgung der Instandhaltungskosten wird vereinfacht und durch automatische Kontrollfunktionen überwacht, die die defekten Geräte über Alarmmeldungen identifizieren. SoConnect ist ein wahres computergestütztes Instandhaltungsplanungs- und -steuerungssystem für totale Transparenz und eine umfassende Betreuung



Gerätepark

Indikatoren zum Gerätepark helfen dabei, die Erneuerung von Geräten zu antizipieren, sich zu Überholungs- oder Aufrüstungskampagnen zu entschließen, die Ausführung von Wartungsmaßnahmen einzuleiten und dabei gleichzeitig die Kontrolle über die Budgets und die TCO (Total Cost of Ownership) zu bewahren.



Leistungsfähigkeit

Die Temperaturen aller verteilten Speisen werden überwacht, um so die Kühl- und Erhitzungsleistung der Geräte zu verfolgen. Auf diese Weise ist es möglich, die Leistungsfähigkeit der Geräte zu gewährleisten und im Laufe der Zeit auftretenden Abweichungen vorzubeugen. Dies ist wichtig, da diese Problematiken noch zu häufig im Zusammenhang mit der Wartung oder dem Verschleiß wie auch der Verwendungsweise der Geräte beobachtet wird. SoConnect dient somit ebenfalls als Management-Tool.

liarden Objekte zu vernetzen. Socamel hat SoConnect also in Hinblick auf seine Eingliederung in diese technologische Entwicklung erarbeitet. Durch die Erbringung zusätzlicher Dienstleistungen und die Vermeidung der Notwendigkeit von manuellen Eingriffen beim Gebrauch der Geräte garantiert SoConnect eine merkliche Verbesserung der täglichen Arbeitsabläufe und befreit gleichzeitig die Manager von belastenden Aufgaben. So wird es ihnen in Zukunft möglich sein, sich auf ihre jeweiligen Fachgebiete zu konzentrieren, keine Zeit mehr mit der Verwaltung ihres Geräteparks zu verlieren und sich endlich unabgelenkt der Optimierung der Speisenverteilungsprozesse zu widmen!

Kontakt Daten



210 Rte de Rives,
38140 Renage
Tél. +33 4 76 91 21 21
E-mail : socamel@socamel.com

WWW.SOCAMEL.FR