

Alsense® Food Retail

Moins de perte. Plus de sens.

Optimisez vos performances dans le cadre des activités d'alimentation au détail avec Alsense®. Le logiciel IoT permet d'assurer la surveillance et la gestion sur le cloud par le biais de données et d'informations. Basé sur la plateforme Microsoft Azure, qui a fait ses preuves, Alsense® vous apporte la sécurité et l'évolutivité dont vous avez besoin pour garder une longueur d'avance et vous aide à atteindre les objectifs suivants :

- Réduction du gaspillage alimentaire
- Augmentation de l'efficacité opérationnelle
- Optimisation de l'efficacité énergétique



Sommaire

03

◦ Qu'est-ce qu'Alsense® ?

12

◦ **AlarmHub**

14

◦ **TempHub**

16

◦ **ServiceHub**

18

◦ **EcoHub**

21

◦ Outils numériques

22

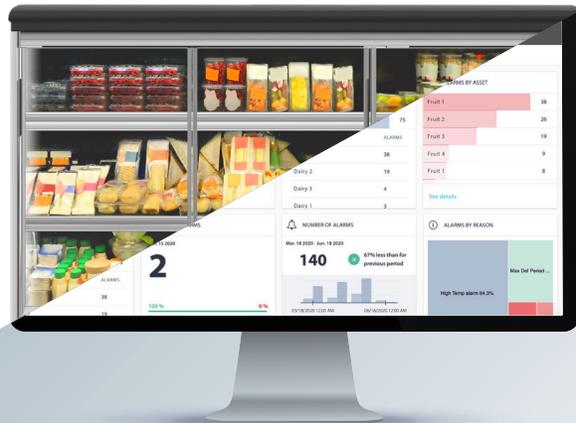
◦ **ManagedHub**

25

◦ Feuille de route des valeurs

Des services gérés par des experts, évolutifs et numériques qui **ont vraiment du sens**

Alsense® est notre plateforme cloud IoT sécurisée composée de trois gammes de services distinctes. Chaque gamme comprend un certain nombre de services numériques et gérés, qui vous permettent de disposer intuitivement de données exploitables pour dynamiser votre entreprise tout en gaspillant moins d'aliments, d'énergie et de temps.



Alsense® Food Retail

Surveillez et gérez les ressources et les activités de manière particulièrement intelligente et efficace en termes d'énergie grâce à des services numériques gérés par des experts.



Alsense® Food & Beverage

Réduisez les pertes d'équipements, augmentez les ventes et diminuez les coûts de maintenance grâce à une solution IoT personnalisable.



Alsense® Food Service

Protégez les produits alimentaires stockés en chambre froide, par exemple, de façon rentable grâce à la surveillance à distance, aux notifications d'alarme et à l'enregistrement des données.

Alsense® Food & Beverage

Plus de visibilité. Plus de sens.

Alsense® Food & Beverage est LA plateforme IoT dont vous avez besoin pour garantir un suivi, des diagnostics et une rentabilité au top pour toutes vos ressources sur le terrain, ainsi que pour assurer une parfaite conformité avec la législation du secteur. Sur l'ensemble de nos services, les données en temps réel, les caractéristiques intelligentes et la disponibilité connectée constituent une base idéale pour prendre des décisions factuelles à tout moment.



Suivi efficace

Le blocage à distance et les alarmes en cas de mouvement non autorisé vous aident à minimiser les pertes d'équipement et de ventes connexes. De plus, avec le suivi automatique en temps réel, la vérification manuelle de position n'est plus nécessaire.



Aperçu complet des ventes

Grâce à des données complètes sur la productivité de l'équipement, vous pouvez surveiller de près les performances de ventes et les améliorer. Vous pouvez prévoir et gérer les stocks à distance, et également améliorer l'expérience client.



Diagnostic optimal

La surveillance des alarmes permet d'assurer une maintenance préventive et de réduire les appels de service. Un grand nombre de problèmes peuvent être résolus à distance ou par le personnel sur place grâce au guidage du système afin de minimiser les temps d'arrêt.

Alsense® Food Service

Toujours présent, même quand vous n'êtes pas là

Alsense® Food Service est votre plateforme IoT de référence pour assurer une surveillance continue de la température, obtenir des diagnostics en temps réel et optimiser le système. Spécialement conçues pour les magasins d'alimentation, nos solutions intuitives garantissent la sécurité et l'efficacité de vos actifs. Les alarmes intelligentes et l'accès à distance permettent d'anticiper les problèmes, de réduire les temps d'arrêt et de minimiser les pertes de produits alimentaires, ce qui permet aux opérateurs comme aux installateurs d'accomplir leur travail de manière optimale.



Données de température en temps réel 24 h/24

Surveillez tous vos équipements de réfrigération à tout moment, où que vous soyez, grâce à notre application mobile ou au portail Web.



Alarme par notifications instantanées

Économisez jusqu'à 2 000 € par an et recevez une alerte instantanée en cas de détection de problème. Protégez votre réputation !



Enregistrement automatique des données et de l'historique dans le cloud

Économisez jusqu'à 300 € par an grâce au système d'enregistrement automatisé des données IoT Alsense®. En en plus, vous réduisez votre empreinte carbone !



Alsense®



Application Alsense®

🔥 Température supérieure à 10 °C pendant plus d'une heure. ⚠️

Amélioration de l'efficacité opérationnelle

En général, **5 à 8 %** d'économies d'exploitation sur les systèmes CVC-R.

- **Transparence des données**
- **Commandes globales**
- **Aide au diagnostic**
- **Amélioration du rendement des actifs**

Réduction des coûts

Jusqu'à **30 %** de pertes de produits alimentaires en moins et **15 %** d'économies d'énergie dans votre système de réfrigération.

- **Consommation d'énergie**
- **Appels de service**
- **Pertes de produits alimentaires**
- **Fuites de fluide frigorigène**

Garantie de tranquillité d'esprit

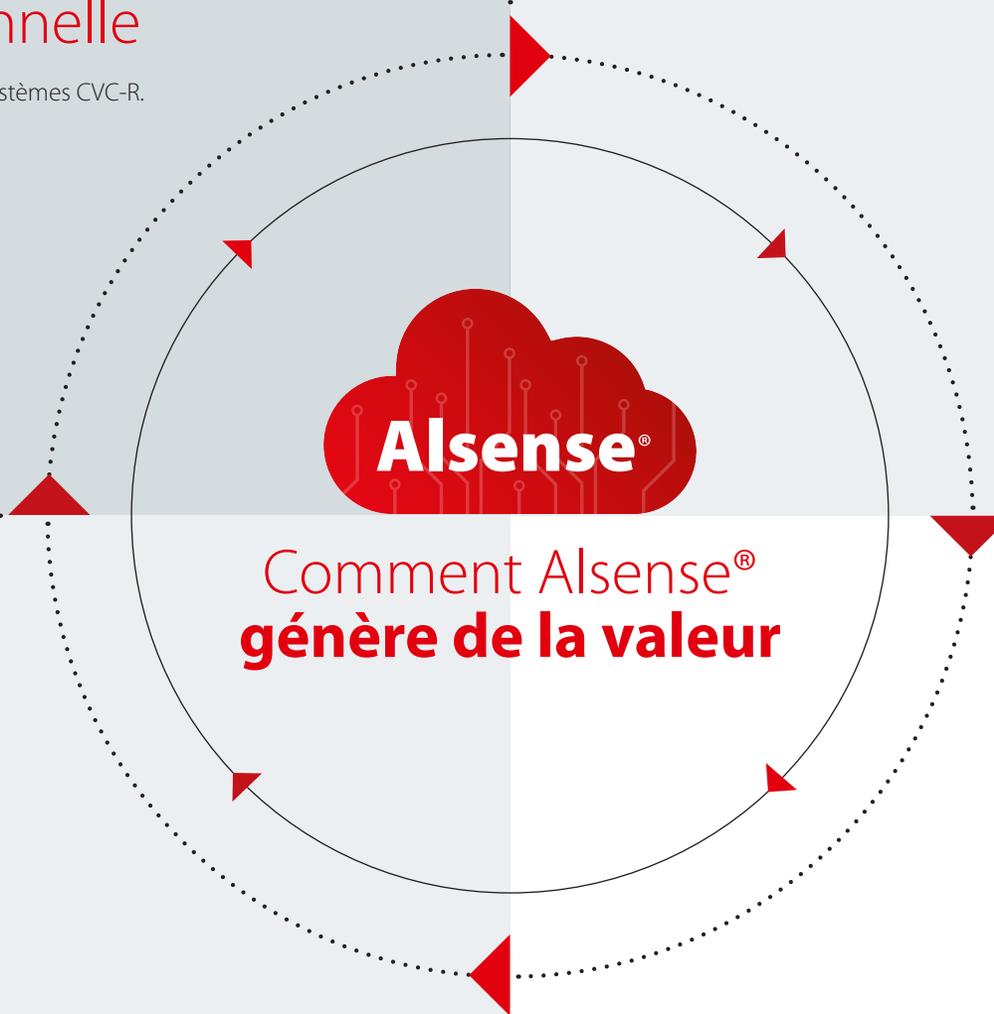
Disponibilité garantie de **99,95 %**.

- **Gestion des accès**
- **Continuité des activités/reprise après sinistre**
- **Journaux d'événements**
- **Sauvegardes System Manager**

Maintien de la conformité

Jusqu'à **3 ans** de rapports de sécurité alimentaire auditable et disponibles sur demande.

- **Sécurité alimentaire**
- **Rapports auditable**
- **Seuils de température**
- **Références de point de consigne**



Comment Alsense®
génère de la valeur

Une solution.

De multiples parties prenantes.

Que vous soyez responsable de **l'efficacité opérationnelle, du rendement des actifs ou de l'efficacité énergétique de votre supermarché**, vous aimeriez parfois avoir un sixième sens pour savoir précisément comment hiérarchiser vos efforts. Sans oublier la possibilité de consulter facilement les données et d'établir des rapports précis.



Responsable Magasin

« Alsense® garantit le maintien de températures optimales pour tous les types de produits alimentaires et me permet de disposer de rapports de sécurité alimentaire parfaitement auditables. »

Helen, responsable Magasin



Responsable Services

« Alsense® identifie les magasins qui posent problème et les aspects sur lesquels je dois me concentrer. »

Allie, responsable Services



Responsable technique

« Lorsque l'on s'occupe d'une chaîne de plus de 400 magasins, les activités de routine auxquelles l'équipe devait consacrer auparavant plusieurs jours ne nous prennent désormais que quelques minutes. »

Jeffrey, responsable technique



Technicien

« Avant de me rendre au magasin, je vérifie l'état des alarmes en temps réel et je vois s'il est possible d'en résoudre certaines à distance. Le triage des alarmes me permet de gagner du temps. Il permet aussi aux clients de faire des économies et contribue à préserver l'environnement en évitant les émissions dues à des voyages inutiles. »

Todd, technicien



Responsable Énergie

« Même si je ne peux pas contrôler les prix de revient de l'énergie dans notre magasin, je peux en revanche contribuer à minimiser le gaspillage énergétique. »

Tom, responsable Énergie

Quel est l'intérêt d'Alsense® pour moi ?



Helen, responsable Magasin

Tâches à effectuer

- Garantir une expérience d'achat confortable.
- Réagir rapidement aux alarmes non techniques.
- S'assurer que les vitrines réfrigérées fonctionnent à la bonne température.
- Minimiser les pertes de produits alimentaires.
- Améliorer les performances du personnel.
- Conserver un rapport de sécurité alimentaire auditable.

Principales caractéristiques d'Alsense®

- Liste des alarmes actives.
- Tableau de bord d'aperçu de la température des vitrines frigorifiques.
- Accès au site Web Storeview pour consulter les états d'alarme et de température en temps réel.
- Tableau de bord d'analyse des alarmes et rapports affichant le volume en fonction du comportement (porte ouverte par ex.).
- Examen et stockage quotidiens des rapports HACCP.



Allie, responsable Services

Tâches à effectuer

- Assurer la communication avec tous les magasins.
- Capturer et hiérarchiser les alarmes.
- Trier les alarmes pour recommander si une mesure doit être prise immédiatement.
- Confirmer la visite de maintenance proposée avec le superviseur avant de créer un bon de travail.
- Partager des informations avec l'entreprise pour adopter des changements.

Principales caractéristiques d'Alsense®

- La fonction Health Check signale la perte de connexion éventuelle avec un magasin.
- Réception des alarmes en temps quasi-réel et affectation automatique d'un niveau de gravité.
- Possibilité d'examiner les alarmes critiques : un simple clic permet d'accéder au System Manager du magasin.
- Analysez tous les aspects des alarmes, par région, par magasin, par actif et même par durée.



Jeffrey, responsable technique

Tâches à effectuer

- Passer en revue la liste des alarmes ayant donné lieu à un appel de service.
- Identifier les tendances des alarmes provenant de différents types d'actifs.
- Prendre des mesures en réponse aux exceptions de température irrémédiables.
- Veiller à ce que les systèmes en magasin soient configurés correctement pour refléter les changements d'horaires d'ouverture et/ou les heures d'éclairage.
- Établir des règles de diffusion globales.

Principales caractéristiques d'Alsense®

- Rapport d'alarme indiquant les alarmes les plus critiques.
- Le tableau de bord d'analyse des alarmes indique le volume des alarmes par type d'actif.
- Le rapport quotidien d'exception HACCP indique clairement les exceptions susceptibles de provenir d'un capteur de température ou d'un actif défectueux.
- GCM permet de créer des règles de manière centralisée et de les communiquer à plusieurs magasins en une seule action, afin de modifier les plannings et les points de consigne.



Todd, technicien

Tâches à effectuer

- Passer en revue les bons de travail provenant du Centre de surveillance.
- Étudier les problèmes à distance et décider si une visite sur site est nécessaire.
- Se rendre sur place et résoudre le problème.
- Effectuer des visites de maintenance de routine sur site et vérifier les éléments figurant sur la liste de contrôle standard.
- Effectuez une analyse ad hoc du rendement des actifs dans le cadre des tâches de maintenance préventive.

Principales caractéristiques d'Alsense®

- Notifications d'alarmes critiques envoyées par le Centre de surveillance.
- Connexion à Alsense® via authentification unique (SSO) pour garantir un accès sécurisé.
- Accès au site Web Storeview via Alsense® pour vérifier l'état en temps réel.
- Tentative de diagnostic et de résolution du problème à distance (si possible).
- Résolution du problème et annulation de l'alarme dans Alsense®.
- Utilisation de Data Explorer pour consulter l'historique des performances et faire des comparaisons avec d'autres magasins.



Tom, responsable Énergie

Tâches à effectuer

- Analyser les tendances de consommation d'énergie au niveau du compteur principal et identifier les anomalies.
- Identifier les actifs qui consomment plus que prévu.
- Préparer une analyse de rentabilisation pour les nouvelles initiatives d'investissement.
- Rester informé des meilleures pratiques en matière d'efficacité énergétique dans l'alimentation au détail.
- Collaborer avec les agrégateurs locaux pour évaluer les plans de sobriété énergétique possibles.

Principales caractéristiques d'Alsense®

- Analyse des tendances des compteurs principaux et des sous-compteurs.
- Établir des bases réalistes en matière d'énergie au niveau du magasin et de l'application.
- Identifier les magasins les plus performants et les moins performants par rapport à la base de référence.
- Utiliser Data Explorer pour comparer les performances entre plusieurs magasins et/ou applications particulières.
- Activer les événements d'adaptation à la demande pour réduire la consommation énergétique et maximiser les motivations disponibles.

Tout ce dont vous avez besoin au même endroit

Danfoss offre une prestation de services complète avec des solutions flexibles pour toutes les applications d'alimentation au détail. Si vous recherchez des outils numériques pour la configuration et les diagnostics à distance, nous avons ce qu'il vous faut. Alsense® permet offre une optimisation à l'échelle de l'entreprise, en reliant les composants électroniques, les systèmes de régulation et les compteurs dans votre magasin.

Au niveau de l'application

Au niveau du magasin

Au niveau de la chaîne



Surveillance et gestion



Site Web
Storeview



System Manager
Danfoss



Outil numérique pour
X-Gate et Alsmart®



Régulateurs tiers



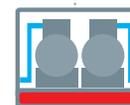
Régulateur
d'évaporateur



TXV Basic



EEV haut de gamme



Régulateur de
centrale froid



HFC milieu de gamme



HFC/CO₂ haut de gamme



CVC et
intégration éclairage



Régulation CVC



Régulateurs programmables



Énergie intelligente



Compteur d'énergie
+ prise en charge de différents
compteurs d'énergie tiers

Alsense® est **conçu pour** **les entreprises** et sécurisé

Alsense® est une suite d'entreprise conçue pour permettre à tous vos sites de disposer d'outils d'analyse et de gestion. Vous pouvez ainsi comparer les sites pour identifier rapidement les éléments marginaux et savoir où il faut intervenir. Cependant, pour tirer parti au maximum de la préparation de l'entreprise avec Alsense®, vous devez également être prêt.

Nous comprenons vos challenges

- Absence de processus de gouvernance standardisé.
- Focus essentiel sur la minimisation du risque de violations de sécurité.
- Manque de visibilité sur votre paysage de régulateurs d'entreprise.
- Outils multiples, mots de passe multiples.

« Alsense® nous a permis de mettre en place un point d'accès sécurisé pour les utilisateurs internes comme pour les sous-traitants externes afin de contrôler l'accès aux régulateurs de nos sites et les caractéristiques disponibles pour chacun, tout en disposant d'une piste d'audit pour suivre leurs actions. »

Christian, service informatique

Bénéficiez d'un sixième sens avec Alsense®

Alsense® propose une plateforme sécurisée, évolutive et entièrement prise en charge. Cette plateforme est entièrement basée sur le cloud et utilise les services fournis par notre partenaire Microsoft, afin d'assurer une disponibilité maximale et la continuité des activités en cas d'arrêt non planifié.

Caractéristiques spéciales entreprise

- Accès utilisateur fédéré et sécurisé (SSO).
- Gestion des autorisations utilisateurs.
- Nombre illimité de sites et d'utilisateurs.
- Gestion des accès au System Manager.
- et bien plus encore...



Moins de gaspillage. Plus de sens.

Dans le secteur de l'alimentation au détail, la sécurité alimentaire est une priorité absolue. Cependant, à mesure que les besoins de décarbonation et d'optimisation énergétique augmentent avec la transition écologique, les solutions intelligentes sont essentielles pour y parvenir.

Les hubs de commerce intelligents Alsense® permettent une approche complète visant à garantir des performances optimales, l'efficacité énergétique et des économies en termes de coûts d'exploitation. Vous disposez ainsi de ce que l'on pourrait qualifier de sixième sens pour identifier les problèmes avant qu'ils ne surviennent. En répondant aux exigences de conformité et en vous propulsant vers l'avenir du commerce de détail.

En intégrant les quatre centres de services et en affectant des responsabilités claires aux différentes parties prenantes, vous obtiendrez des résultats optimaux.

AlarmHub

Prend en charge l'un des principes fondamentaux de l'alimentation au détail en garantissant que les actifs critiques fonctionnent comme prévu, garantissant une disponibilité optimale.

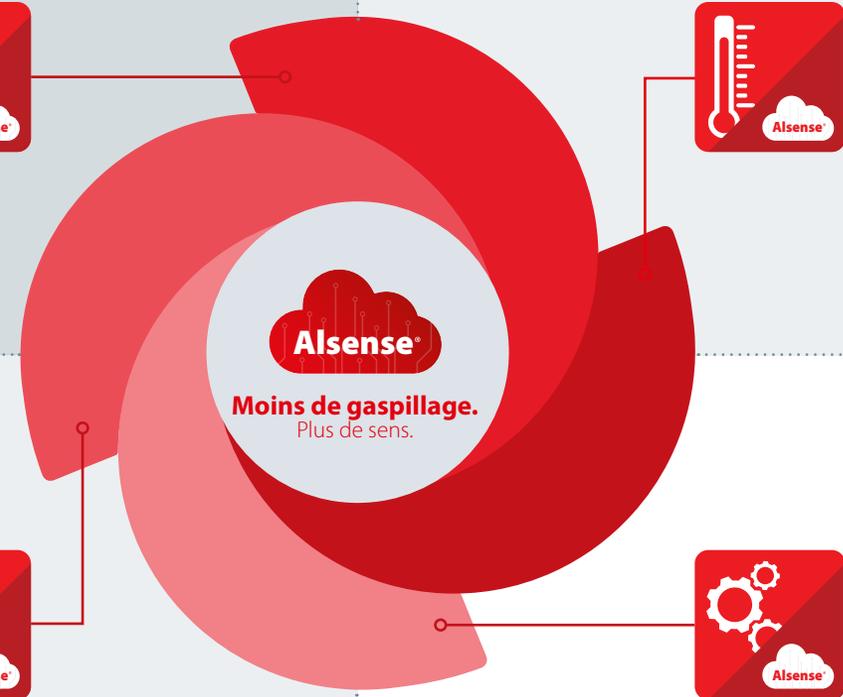


EcoHub

Assure une transparence totale sur la consommation d'énergie, tout en identifiant les irrégularités en termes de performances énergétiques.

ServiceHub

Fournit aux techniciens des outils de maintenance dans toute l'entreprise, améliorant ainsi les performances et la cohérence des réglages.



AlarmHub

Partez sur de bonnes bases

AlarmHub prend en charge l'un des principes fondamentaux de l'alimentation au détail en garantissant que les actifs critiques fonctionnent comme prévu, garantissant une disponibilité optimale.

Nous comprenons vos challenges

- Augmentation du nombre d'alarmes.
- Alarmes critiques non traitées.
- Alarmes sonores provoquant une distraction.
- Trajets inutiles et coûts annexes.

« Alsense® identifie les magasins qui posent problème et les aspects sur lesquels je dois me concentrer. »

Allie, responsable Services



Bénéficiez d'un sixième sens avec Alsense®

Dans le secteur de l'alimentation au détail, il est primordial de garantir la réception, la priorisation, la résolution et l'analyse des alarmes. Il est impératif de disposer d'une plateforme résiliente et conviviale, gérée en interne ou par le biais d'un partenaire de surveillance externe. Alsense® AlarmHub répond à ce besoin.

Caractéristiques d'AlarmHub

- Capture et priorisation des alarmes à l'échelle de l'entreprise.
- Suivi des performances de résolution des alarmes.
- Identification des magasins et des actifs marginaux.
- Notification des actions requises en fonction des besoins de votre processus.





AlarmHub



Allie, responsable Services

« J'ai une équipe de cinq agents de surveillance par quart pour assurer une présence 24 h/24. Alsense® permet à mon équipe de réagir aux alarmes et d'analyser les tendances pour fournir des commentaires et des recommandations à l'entreprise sur la mise en place d'initiatives visant à améliorer les performances du magasin. »

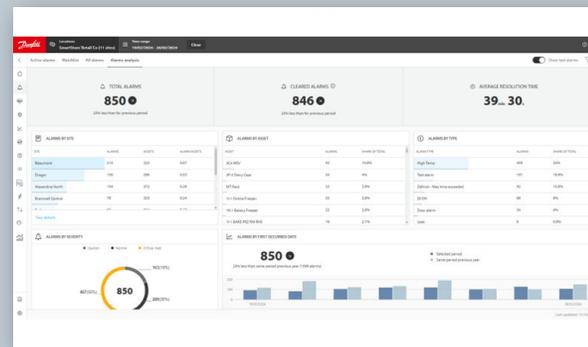
Alarm ID	Alarm Type	Location	Category	Severity	Alarm Time	Alarm Status	Alarm Description	Alarm Location	Alarm Status	Alarm Description
...

Liste des alarmes actives

« Le centre de service dispose d'une vue en temps réel de toutes les alarmes actives pour n'importe quel magasin, qui peuvent être triées en fonction du degré de gravité et consultées sous forme de liste ou de plan »

Gestion des alarmes

« Mes agents de service peuvent gérer l'alarme directement via Alsense®, sans se connecter au System Manager à distance, ce qui accélère le processus et renforce son efficacité »



Analyse des alarmes

« L'analyse des alarmes me permet d'identifier les tendances en matière d'alarmes et de voir quelles sont les magasins et les actifs en magasin qui posent systématiquement le plus de problèmes, ainsi que les causes profondes qui en sont à l'origine »

TempHub

Moins de gaspillage alimentaire, contrôle accru de la température

TempHub réduit les pertes de produits alimentaires, améliore la qualité de la température et favorise la parfaite conformité aux réglementations en matière de sécurité alimentaire.

Nous comprenons vos challenges

- Dépendance vis-à-vis des relevés de température manuels.
- Intégrité des données.
- Qualité de la température de référence.
- Documentation pour la conformité de la sécurité alimentaire.

« Alsense® garantit le maintien de températures optimales pour tous les types d'aliments et me permet de disposer de rapports de sécurité alimentaire parfaitement auditable. »

Warren, responsable Magasin

Bénéficiez d'un sixième sens avec Alsense®

Pour réussir dans le secteur de l'alimentation au détail, il est absolument indispensable de garantir la sécurité alimentaire et de réduire le gaspillage alimentaire. Les hubs Alsense® permettent d'automatiser facilement l'ensemble du processus de sécurité alimentaire, libérant ainsi la main-d'œuvre pour des tâches plus utiles.

Caractéristiques de TempHub

- Capture complète des données de température dans toute l'entreprise.
- Identification des exceptions en fonction de types d'aliments spécifiques.
- Génération et diffusion des rapports HACCP quotidiens.
- Reconnaissance des exceptions affectant l'intégrité des données.





TempHub



Allie,
responsable Services

« Mon équipe est chargée de présenter chaque jour des rapports sur la température des vitrines réfrigérées aux responsables Magasin et de mettre en évidence d'éventuelles exception. »



Jeffrey,
responsable technique

« Le rapport d'exception de température met en évidence les problèmes potentiels, ce qui me permet de décider si un appel de service est nécessaire. »



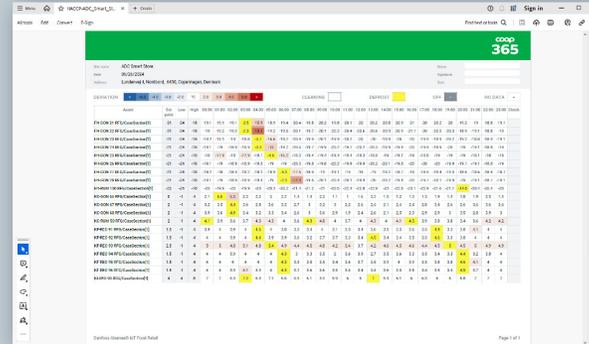
Helen,
responsable Magasin

« Je suis chargée de passer en revue le rapport et d'enquêter sur d'éventuels problèmes au niveau des vitrines frigorifiques. Je dois aussi prendre des mesures pour éviter les pertes de produits alimentaires. »



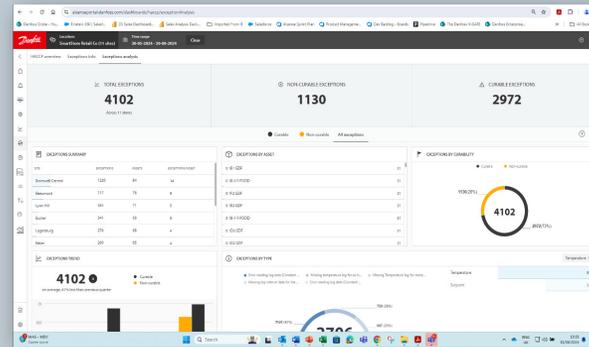
Tom,
responsable Énergie

« J'examinerai chaque mois les tableaux de bord TQI et SPV pour identifier les magasins susceptibles de refroidir excessivement leurs vitrines réfrigérées et d'entraîner ainsi un gaspillage énergétique. »



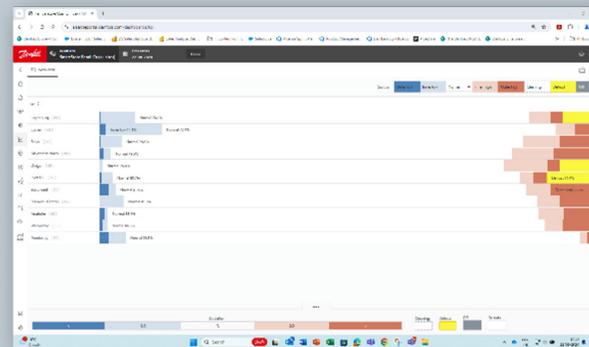
Rapport de température de vitrine réfrigérée

« C'est très intéressant pour moi de disposer d'un rapport facile à comprendre, indiquant les températures moyennes par heure et par vitrine réfrigérée. Cela permet dans un premier temps d'identifier si une vitrine subit un trop grand nombre de dégivrages. Ensuite, cela indique le temps nécessaire pour que la vitrine revienne à la normale après un dégivrage, et enfin, cela permet de déterminer si certaines vitrines sont trop refroidies ou pas assez refroidies. »



Analyse des exceptions de température

« Sans Alsense®, il serait impossible pour moi d'examiner les quatre cents magasins pour déterminer ceux affichant des exceptions de température et nécessitant la visite d'un technicien sur place. On ne pourrait s'en rendre compte vraiment qu'en cas de perte de produits alimentaires. Alsense® me permet de gagner des centaines d'heures de travail et d'économiser des milliers de dollars dans la prévention des pertes de produits alimentaires. »



Indicateur de qualité de la température (TQI)

« L'indicateur TQI me permet de comparer tous les magasins d'une région sur un intervalle de dates donné. Je peux ainsi déterminer les magasins où des vitrines sont trop refroidies, ou pas assez, et les vitrines dont l'impact est le plus important. »

ServiceHub

Optimiser la gestion des actifs

ServiceHub fournit aux techniciens des outils de maintenance dans toute l'entreprise, améliorant ainsi les performances et la cohérence des réglages.

Nous comprenons vos challenges

- Changement fréquent des réglages par les contractants.
- Difficultés à empêcher les changements dans les configurations décentralisées.
- Les changements de routine sur plusieurs sites prennent du temps.
- Réalisation de sauvegardes actualisées pour prévenir les pertes.

« Lorsqu'on s'occupe d'une chaîne de plus de 400 magasins, les activités de routine auxquelles l'équipe devait consacrer auparavant plusieurs jours ne nous prennent désormais que quelques minutes. »

Jeffrey, responsable Maintenance



Bénéficiez d'un sixième sens avec Alsense®

Grâce à une boîte à outils numérique capable de mettre en œuvre des changements sur l'ensemble de l'entreprise, vos techniciens gagnent un temps considérable dans le cadre des interventions de maintenance de routine. Cela permet par ailleurs de garantir le maintien de la configuration optimale pour minimiser le risque de gaspillage énergétique.

Caractéristiques de ServiceHub

- Comparaison des points de consigne essentiels pour identifier rapidement les écarts.
- Acceptation ou annulation facile des réglages locaux.
- Modifications effectuées à un seul emplacement et répliquées sur l'ensemble du parc.
- Mise en place d'un planning de secours pour avoir l'esprit parfaitement tranquille.



ServiceHub



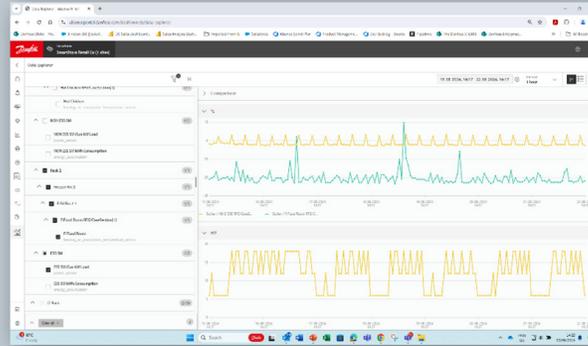
Jeffrey,
responsable technique

« Alsense® nous a permis, à moi et à mon équipe, de gagner un nombre d'heures incalculable en automatisant les tâches de routine et en les appliquant à plusieurs magasins en même temps. »



Tom,
responsable Énergie

« Il est vrai que je ne suis pas ingénieur en réfrigération, mais avec l'aide d'Alsense®, je suis en mesure d'identifier rapidement la présence de réglages incorrects dans le système qui entraînent une consommation supérieure à celle prévue par rapport aux données historiques ou à des configurations de magasin similaires. »



Data Explorer

« Le fait de disposer des points de données critiques pour tous les magasins afin d'assurer le suivi des tendances me permet de sélectionner plusieurs points pour déterminer la cause profonde de n'importe quel problème. Je suis souvent surpris par la façon dont des actifs apparemment identiques peuvent fonctionner très différemment d'un magasin à l'autre. »

Jeffrey, responsable technique

Référence de point de consigne

« Avec l'aide de Jeffrey, j'ai été en mesure d'attribuer des valeurs de référence aux réglages les plus critiques de nos systèmes de réfrigération et de climatisation, pour recevoir une notification en cas de changement. Avant Alsense®, un technicien modifiait régulièrement ces réglages sans être conscient de l'impact sur les coûts énergétiques. Avec l'aide d'Alsense®, je reprends le contrôle de mes dépenses énergétiques. »

Tom, responsable Énergie

Diffusions du planning et des points de consigne

« Même avec les tâches les plus simples, comme modifier les horaires d'ouverture d'un magasin ou changer les heures d'éclairage, toute intervention humaine implique un risque d'erreur. D'autant plus lorsque l'action doit être répétée un certain nombre de fois sur un grand nombre de magasins. Alsense® a obtenu un taux de réussite de plus de 95 % sur toutes les diffusions de planning et de points de consigne, ce qui a permis d'économiser des dizaines d'heures de main d'œuvre à chaque fois. »

Jeffrey, responsable technique

EcoHub

Identifiez les économies d'énergie

EcoHub garantit une transparence complète sur la consommation énergétique, tout en identifiant les irrégularités en termes de performance énergétique.

Nous comprenons vos challenges

- Hausse des coûts énergétiques.
- Manque de transparence de la consommation sur les sous-compteurs.
- Constatation du gaspillage énergétique lorsqu'il est trop tard.
- Incapacité à déterminer l'impact des mesures d'économies d'énergie.

« Même si je ne peux pas contrôler le prix de revient de l'énergie dans nos magasins, je peux en revanche les aider à minimiser le gaspillage énergétique. »

Tom, responsable Énergie



Bénéficiez d'un sixième sens avec Alsense®

La gestion de l'énergie doit être facile. Avec les bons outils, les bons compteurs et du temps, vous pouvez soulever des questions qui ouvrent la voie à des solutions d'économie d'énergie.

Caractéristiques d'EcoHub

- Aperçu des tendances de consommation sur les compteurs principaux et les sous-compteurs.
- Affichage du profil énergétique (réfrigération, CVC, éclairage, etc.).
- Estimation des coûts énergétiques d'après la consommation.

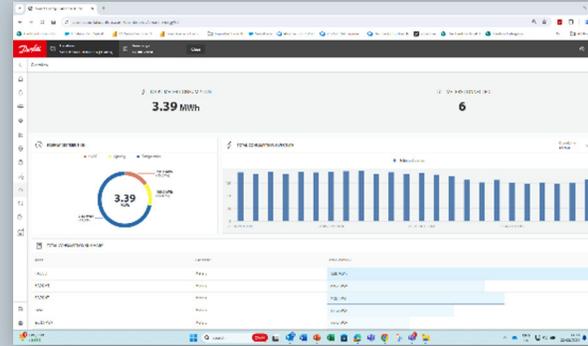


EcoHub



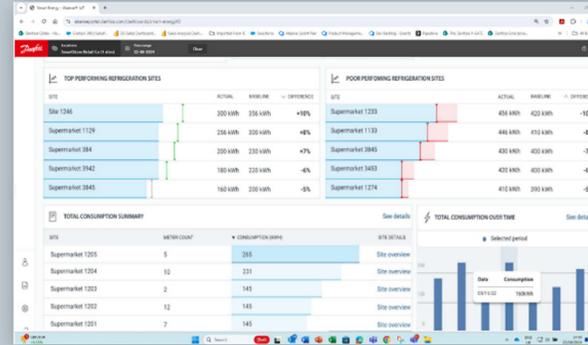
Tom, responsable Énergie

« Dans mes quatre cents magasins, je ne peux pas me permettre des dépenses d'investissement dans les technologies éco-énergétiques les plus récentes. Je suis donc chargé de surveiller la consommation énergétique dans les magasins en place et d'essayer de trouver des moyens de gagner en efficacité énergétique avec ce que nous avons, puis de stimuler ces initiatives dans toute l'entreprise pour maximiser les économies. »



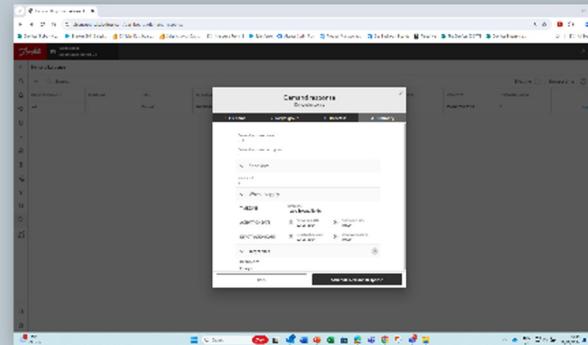
Consommation d'énergie

« La première étape consiste à comprendre ce que nos magasins consomment, quand et comment. Nous disposons d'un niveau adéquat de sous-comptage et Alense® permet donc de visualiser la situation actuelle de la consommation énergétique. »



Référence énergétique

« Le modèle de référence Alense® nous a permis de comparer la consommation énergétique à une référence dynamique, qui prend en compte la consommation historique et les principales variables de température, ce qui me permet de déterminer avec précision si mes économies sont réelles. »



Adaptation à la demande

« Nos fournisseurs d'énergie travaillent avec un consultant pour m'informer des plans de sobriété énergétique qui sont à ma disposition et qui proposent les meilleures motivations et les risques les plus faibles. La caractéristique d'adaptation à la demande Alense® minimise les efforts de préparation à ces événements, ce qui nous permet de maximiser les primes. »

Add-ons de services numé- riques

Ajustez votre
système



AlarmHub

Notification d'alarme par SMS
Notification d'alarme par SMS pour certains types particuliers, garantissant la réception et le traitement sans délai des alarmes les plus critiques.

TempHub

Régénération automatique des rapports HACCP
Régénération et envoi de rapports HACCP contenant des exceptions solubles sur une période de 7 jours, pour laisser le temps de rectifier celles qui peuvent l'être.

EcoHub

ADR (adaptation à la demande automatique)
Maximisation du potentiel d'économies d'énergie grâce à la participation à des programmes de sobriété énergétique offrant des motivations plus intéressantes en réduisant le délai de notification des événements.

Accès sécurisé

Reseau privé virtuel
Connexion à tous les sites sur le cloud Alsense® via un VPN sécurisé. Cela permet une communication bidirectionnelle sûre et sécurisée entre le System Manager et le cloud.

SSO (Single-Sign On - authentification unique)
Les utilisateurs seront regroupés d'après une liste approuvée et gérée par le client, permettant uniquement aux utilisateurs autorisés d'accéder à Alsense® et à System Manager.

Outils numériques

Site Web Storeview

Accès complet au site Web et aperçu simple

Le site Web Storeview (SvW) est une plateforme logicielle qui offre une interface utilisateur sécurisée et moderne pour un accès Internet complet à l'AK-SM 800A et à d'autres front-ends hérités sélectionnés.

Le site Web Storeview est basé sur la même architecture logicielle que nos services cloud Alsense® et utilise des éléments communs, ce qui permet de disposer du même style d'interface sur l'ensemble de l'application. Le site Web Storeview bénéficie ainsi de caractéristiques communes et l'expérience utilisateur est homogène sur les deux plateformes.

- Intégration directe avec la plate-forme Alsense® pour une expérience utilisateur homogène et connectée
- Utilisation des meilleures pratiques et technologies du secteur pour la sécurité informatique
- Multiples options de déploiement : navigateur, ordinateur ou mobile
- Accès SSO et en fonction des rôles pour garantir une authentification facile et sécurisée
- Évolution constante des fonctionnalités et améliorations, basée sur les retours clients et les analyses d'usage



Pour en savoir plus >

ManagedHub

Concentrez-vous sur ce que vous faites le mieux, nous nous chargeons du reste

ManagedHub propose des ressources expertes pour garder un œil sur vos magasins et vous permettre de notifier des problèmes ou d'intervenir rapidement afin d'éviter qu'ils ne s'aggravent et n'entraînent des pertes de produits alimentaires ou un gaspillage énergétique. Elles vous permettent également de gagner du temps, tout simplement.

Nous comprenons vos challenges

- Manque de ressources disponibles et compétentes.
- Absence d'infrastructure de surveillance robuste.
- Besoin d'assistance en dehors des horaires d'ouverture.
- Surveillance des activités des techniciens.

« Sachant que nous disposons d'une assistance 24 h/24, avec du personnel expérimenté qui gère des milliers de magasins chaque jour dans différents secteurs, nous avons l'assurance d'être entre de bonnes mains. »

David, opérations en magasin



Bénéficiez d'un sixième sens avec Alsense®

Alsense® fournit la plateforme d'outils numériques qui soutient nos services ManagedHub. Nos clients peuvent également y accéder pour garantir une parfaite transparence et bénéficier d'un système en boucle fermée en cas d'action locale requise.

Caractéristiques de ManagedHub

- Surveillance des alarmes 24 h/24, 365 jours par an.
- Support de maintenance (sauvegardes de bases de données, restauration, mises à niveau du firmware).
- Gestion des accès au System Manager.





Services de surveillance

Surveillance des alarmes
et de la température

Danfoss a investi dans l'infrastructure de surveillance des alarmes, composée d'agents experts, de logiciels de surveillance des appels, de processus et de capacités pour gérer des dizaines de milliers de supermarchés et vous simplifier la tâche.

Offre de services

- 24 h/24 / 7 j/7 ou en dehors des heures d'ouverture.
- Intervention d'alarme.
- Triage des alarmes.
- Création et envoi de bons de travail.



Services de maintenance

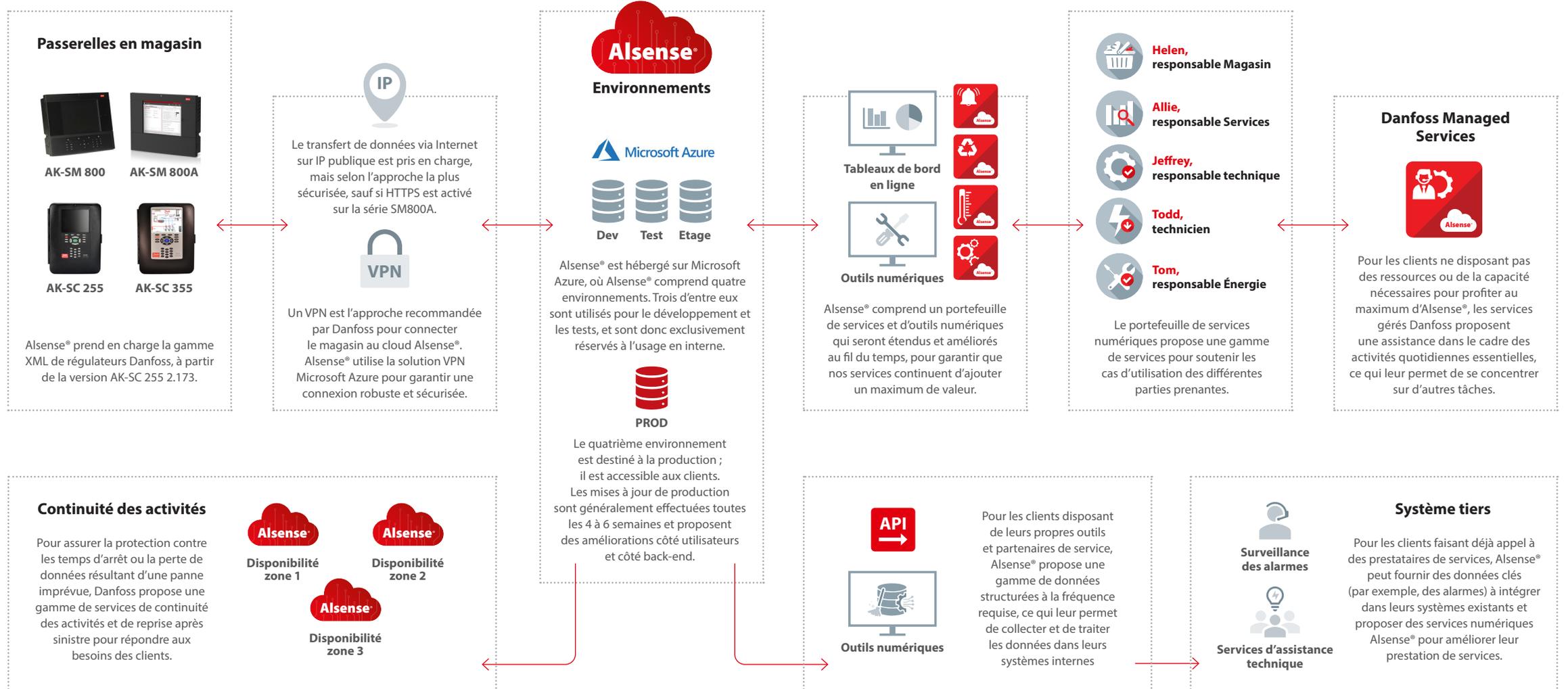
Laissez Danfoss s'occuper des tâches
les moins critiques

Les ressources Danfoss peuvent vous aider à ajouter un niveau de service extra pour compléter les éléments prévus dans la maintenance de routine.

Offre de services

- Sauvegardes et restaurations régulières sur System Manager.
- Assistance à distance pour les modifications ad hoc des réglages de System Manager.
- Verrouillage par mot de passe pour empêcher tout accès non autorisé.
- Configuration de l'adaptation à la demande et surveillance des événements.

Coup d'œil sur l'infrastructure



Feuille de route des valeurs

Quels atouts potentiels pour vous ?

Vecteurs de Valeur	Alsense® vous aide à... en...		avec la mise en œuvre de...		ce qui pourrait représenter...
			Libre-service client	Danfoss peut prendre en charge	Basé sur les données client de Danfoss
VECTEURS DE VALEUR	réduire les coûts d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> - réduisant les alarmes et alertes « bruyantes ». - réduisant les interventions de maintenance. - modifiant des réglages en une seule fois et les déployant sur plusieurs sites. 	 		<ul style="list-style-type: none"> - 325 € par magasin/mois d'économies sur les interventions non standard. - 390 heures d'économies par an sur une chaîne de 430 magasins grâce à la fonctionnalité de diffusion.
	améliorer les performances des actifs	<ul style="list-style-type: none"> - maximisant la disponibilité des actifs critiques pour votre activité. - assurant une configuration cohérente dans le System Manager, à l'échelle du parc. - identifiant les différences critiques de réglage. 	  		<ul style="list-style-type: none"> - Tranquillité d'esprit grâce à une notification sous 30 mn en cas de déconnexion d'un System Manager. - Surveillance de 26 réglages dans chaque System Manager pour déclencher des alertes d'incohérence.
	réduire le gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - prévenant les alarmes critiques ou en y réagissant rapidement. - assurant la traçabilité de toutes les actions d'alarme de leur création à leur résolution. 	 		<ul style="list-style-type: none"> - 650 € en moyenne par magasin/mois en prévention du gaspillage alimentaire.
	réduire la consommation et les coûts énergétiques	<ul style="list-style-type: none"> - établissant des valeurs de référence pour les points de données critiques et en recevant des alertes en cas d'écarts. - identifiant rapidement les sites problématiques et en y intervenant. - adoptant des actions de sobriété énergétique. 	  		<ul style="list-style-type: none"> - > 5 % de potentiel de réduction d'énergie dans la réfrigération ne nécessitant pas de dépenses d'investissement. - 1 635 € par magasin/an de potentiel d'adaptation à la demande par le biais de réductions et de motivations (sur la base du tarif local).
	améliorer la conformité en matière de sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - générant automatiquement des rapports de sécurité alimentaire quotidiens. - identifiant des rapports contenant des exceptions, avec option de régénération. 			<ul style="list-style-type: none"> - Jusqu'à 3 ans de rapports de sécurité alimentaire accessibles à la demande (plus si nécessaire). - Rapports auditables enregistrés au format PDF.

Vous êtes **prêt à vous lancer ?**

Contactez-nous pour savoir exactement comment Alsense® peut vous permettre de gagner en efficacité et d'économiser sur les coûts d'exploitation dans le secteur de l'alimentation au détail.

Contactez-nous ici >

En savoir plus au sujet des **services numériques Danfoss**



Alsense® Food Retail >



Alsense® Food & Beverage >



Alsense® Food Service >



Site Web Storeview >

Danfoss Sarl

Climate Solutions • danfoss.fr • +33 (0)1 82 88 64 64 • cscfrance@danfoss.com

Toutes les informations, incluant sans s'y limiter, les informations sur la sélection du produit, son application ou son utilisation, son design, son poids, ses dimensions, sa capacité ou toute autre donnée technique mentionnée dans les manuels du produit, les catalogues, les descriptions, les publicités, etc., qu'elles soient diffusées par écrit, oralement, électroniquement, sur internet ou par téléchargement, sont considérées comme purement indicatives et ne sont contraignantes que si et dans la mesure où elles font explicitement référence à un devis ou une confirmation de commande. Danfoss n'assume aucune responsabilité quant aux erreurs qui se seraient glissées dans les catalogues, brochures, vidéos et autres documentations. Danfoss se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes modifications à ses produits. Cela s'applique également aux produits commandés mais non livrés, si ces modifications n'affectent pas la forme, l'adéquation ou le fonctionnement du produit.

Toutes les marques commerciales citées dans ce document sont la propriété de Danfoss A/S ou des sociétés du groupe Danfoss. Danfoss et le logo Danfoss sont des marques déposées de Danfoss A/S. Tous droits réservés.