



# Digi International präsentiert eine neue drahtlose Lösung zur Überwachung der Temperatur von Nahrungsmitteln

*Das besondere Merkmal von Digi Honeycomb ist die drahtlose Bluetooth-Nahrungsmittelsonde - Digi Honeycomb kombiniert Hardware, Software und Dienste, um bei der Einhaltung der Standards zur Lebensmittelsicherheit zu helfen, die Arbeitskosten zu verringern und den Schwund zu minimieren*

**MINNETONKA, Minn., Mai. 3, 2016** - Digi International® (NASDAQ: DGII, [www.digi.com](http://www.digi.com)), ein weltweit führender Anbieter von Produkten und Dienstleistungen auf dem Gebiet unternehmenskritischer Machine-to-Machine (M2M) und IoT-Connectivity, stellte heute **Digi Honeycomb** vor, einen einfach zu implementierenden, verlässlichen und kostengünstigen Dienst, der kabellos und kontinuierlich die Temperatur verderblicher Waren überwacht und die Nutzer warnt, wenn die richtige Temperatur nicht beibehalten wird. Mit Digi Honeycomb können Restaurants, Lebensmittelgeschäfte, Convenience-Stores, Lagerhäuser und Speditionsunternehmen jetzt Schwund und Verderb verhindern, die Arbeitskosten senken und die Anforderungen an die öffentliche Gesundheit sowie die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit einhalten.

Digi Honeycomb ist ein Dienst auf Abonnementsbasis und besteht aus handgehaltenen Prüfspitzen, drahtlosen Sensoren, Gateways und der Software. Temperaturdaten können überwacht, protokolliert und abgefragt werden und Digi Honeycomb kann einfach in Back-Office-Systeme integriert werden. Mit der Lieferung einer Komplettlösung, die Front-of-House- und Back-of-House-Umgebungen einbezieht, ermöglicht Digi Honeycomb den Unternehmen der Nahrungsmittelbranche wichtige Herausforderungen erfolgreich anzugehen: Lebensmittelsicherheit, Kontrolle der Lieferkette, Vermeidung von Verderb (Schwund), Nachweise zur Einhaltung der Vorschriften sowie Arbeitskosten.

"Unsere Kunden in der Lebensmittelbranche haben ihre spezifischen Herausforderungen, die von betrieblichen Anforderungen bis hin zu Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit reichen“, erläuterte Kevin C. Riley, Chief Operating Officer von Digi International. „Wir haben einen

hochautomatisierten Dienst geschaffen, der es Unternehmen ermöglicht, die alltägliche Problematik, Lebensmittelqualität und Sicherheit bei gleichzeitiger Verringerung der Kosten erfolgreich anzugehen. Darüber hinaus werden die weiteren Zielvorgaben einer hohen Kundenzufriedenheit und des guten Rufes der Marke erreicht.“

### **Sicherheit durch automatisierte Überwachung**

Digi Honeycomb ist eine NSF-zertifizierte und vom National Institute of Standards and Technology (NIST) als rückverfolgbar klassifizierte Lösung, die kontinuierlich, drahtlos und automatisch die Temperatur der Nahrungsmittel überwacht. Dadurch wird es Unternehmen der Nahrungsmittelbranche ermöglicht, Leistungsschwellen zu beachten und einzelne Systeme zu inspizieren. Für alle Arten von Temperaturen (gefroren, gekühlt, Umgebungstemperatur, warmhalten) können automatische Alarmmeldungen eingestellt werden, damit eine Warenmeldung verschickt wird, sobald eine Temperaturabweichung auftritt. Als flexible Lösung besteht Digi Honeycomb aus bluetooth-fähigen handgehaltenen Prüfspitzen, kleinen drahtlosen Sensoren, drahtlosen Gateways und Anwendungen.

- Honeycomb-Sonden und Temperatur-App: Anders als die meisten Sonden, die es den Nutzern lediglich erlauben, die aktuelle Temperatur abzulesen, arbeitet die Honeycomb-Sonde mit der Temperatur-App von Honeycomb zusammen, um den Prozess der Probennahme und Temperaturüberwachung bei Lebensmitteln erheblich zu vereinfachen. Mit austauschbaren Sondenspitzen für die Messung einer Vielzahl von Temperaturanwendungen, ist die Honeycomb-Sonde eine drahtlose Vorrichtung, die den Lebensmittelstandards entspricht und bei Temperaturänderungen automatisch aktiviert wird. Mit der Honeycomb-Sonde erfasste Temperaturen werden drahtlos an die Temperatur-App von Honeycomb übermittelt, die normalerweise auf einem Android- oder iOS-Tablet installiert ist. Die Temperatur-App führt die Mitarbeiter Schritt-für-Schritt durch den Prozess der Probenentnahme, der Freigabe und der Übergabe von Daten an die Honeycomb-Lösung. Die App enthält alle Lebensmittel, von denen eine Probe genommen werden muss, und ermöglicht es dem Nutzer bei Produkten, die außerhalb eines tolerierbaren Temperaturbereiches liegen, Korrekturmaßnahmen zu protokollieren.
- Honeycomb-Sensoren: Die Sensoren können in einer Vielzahl von Front-of-House- und Back-of-House-Einrichtungen eingebaut werden, wie zum Beispiel Kühl- und Gefrierkammern, Unterbaukühlgeräte, Schaubuffets oder Sandwich-Produktionsstrassen. Zusätzlich zur Temperaturüberwachung kann die Lösung darauf ausgelegt werden, zu erkennen, wenn sich Ausnahmeerscheinungen an den Türen oder ein möglicher Ausfall der Einrichtungen (z.B. Verweilen im Abtauzklus) ereignen.
- Honeycomb-Gateway: In Front-of-House- und Back-of-House-Standorten installiert,

sammelt und lädt das Honeycomb-Gateway alle Temperaturdaten in die Honeycomb-Lösung zur Verarbeitung hoch. Dadurch besteht keine Notwendigkeit einer manuellen Aufzeichnung mehr, oder dass Temperaturen später durch Mitarbeiter in einen Computer eingegeben werden müssen. Diese Daten können dann durch die Honeycomb-App auf einem mobilen Gerät oder einem Laptop abgerufen oder in Back-Office-Systeme integriert werden.

- Honeycomb-App: Eine Dashboard-Anwendung für Manager, um die Temperaturen aller Kühlanlagen zu überwachen und zu überprüfen. Bei Unregelmäßigkeiten der Kühleinrichtung können Alarme und Warnhinweise versandt werden. Temperaturanalysen für die gesamte Ladeneinrichtung, die mit Sensoren von Honeycomb ausgerüstet ist, sind ebenfalls möglich. Über ein mobiles Gerät oder einen PC kann auf Digi Honeycomb zugegriffen werden, wo eine Vielzahl von Berichten und Ansichten zur Verfügung stehen. Unternehmen können auf einfache Art und Weise prozessbasierte Complianceberichte für die Unterlagen erstellen, auf die während der Inspektionen durch Aufsichtsbehörden zugegriffen werden kann. Mit Digi Honeycomb können historische Temperaturdaten abgerufen werden, die während eines Stromausfalls aufgezeichnet wurden, sowie der Kontrollstatus ganzer Gerätegruppen angesehen werden.

Die Digi Fachberater für Kühlkettenlösungen verwenden einen dreistufigen Ansatz, um eine erfolgreiche Umsetzung sicherzustellen. Zuerst führt Digi eine Standortbegutachtung durch und schließt die Installation von Hard- und Software ab. Zweitens erhalten die Unternehmen eine Schulung zur Verwendung und Digi bestätigt die Anforderungen an Berichte und Überwachung. Abschließend arbeitet Digi mit daran, sicherzustellen, dass die ROI-Zielvorgaben erfüllt werden.

Digi Honeycomb ist in mehreren Ausführungen auf Abonnementbasis für Quick-Service-Restaurant-, HACCP- und NIST-Umgebungen erhältlich und erfordert keinen Investitionsaufwand. Die Hard- und Software ist als Teil des Abonnements enthalten, die Daten werden auf von Digi International verwalteten Servern gehostet. Weitere Informationen finden Sie unter: <http://www.digi.com/cold-chain-solutions>.

### **Über Digi International**

Digi International (NASDAQ: DGII) ist Ihr Experte für auftragsentscheidende M2M-Lösungen und bietet eines der branchenweit breitesten Angebote von drahtlosen Produkten, eine auf die Geräte abgestimmte Cloud-Computing-Plattform sowie Entwicklungsservices, mit denen die Kunden ihre drahtlosen Geräte und Anwendungen schneller auf den Markt bringen können. Das gesamte Angebot von Lösungen von Digi ist so abgestimmt, dass jedes Gerät überall auf der Welt mit jeder Anwendung kommunizieren kann. Weitere Informationen erhalten Sie auf der Webseite von Digi

unter [www.digi.com](http://www.digi.com) oder telefonisch unter 877-912-3444 (USA) bzw. 952-912-3444 (international).

**Pressekontakt:**

Europa

Vibeke Ulmann

Catalyst Communications

Geschäftsstelle: +44 (0)1323 760 335

[vibeke.ulmann@catalystpr.com](mailto:vibeke.ulmann@catalystpr.com)

**Nordamerika**

Rick McLaughlin

LEWIS

Geschäftsstelle: +1 781-418-2402

[rick.mclaughlin@teamlewis.com](mailto:rick.mclaughlin@teamlewis.com)