



# Digi International Dévoile une Nouvelle Solution de Contrôle Sans-Fil de la Température des Produits Alimentaires

*La Solution Digi Honeycomb Comprend une Sonde Alimentaire Sans-Fil Bluetooth : Elle Combine le Matériel Informatique, le Logiciel et les Services pour Aider à Respecter les Normes de Sécurité Alimentaire, Réduire les Coûts de Main d'œuvre et Minimiser la Démarque*

**MINNETONKA, Minnesota, 3 mai 2016** - Digi International® (NASDAQ: DGII, [www.digi.com](http://www.digi.com)), Digi International®, (NASDAQ : DGII, [www.digi.com](http://www.digi.com)), fournisseur mondial leader de produits et de services essentiels de connectivité IdO et machine-to-machine (M2M), a présenté aujourd'hui **Digi Honeycomb**, un service facile à déployer, fiable et rentable qui contrôle de manière continue et sans fil la température des denrées périssables, alertant l'utilisateur si une température correcte n'est pas maintenue. Avec Digi Honeycomb, les restaurants, les épiceries, les supérettes, les entrepôts et les entreprises de transport peuvent maintenant prévenir la détérioration et les pertes, réduire les coûts de main d'œuvre et respecter les exigences de santé publique et la réglementation relative à la sécurité alimentaire.

Digi Honeycomb est un service par abonnement composé de sondes portatives, de capteurs sans-fil, de passerelles et d'un logiciel permettant aux données de température d'être contrôlées, enregistrées et extraites, ainsi que d'être intégrées facilement dans des systèmes de back-office. En offrant une solution complète qui inclut les environnements en arrière-boutique et face-clientèle, Digi Honeycomb permet aux organisations dans l'industrie des denrées périssables de relever des défis majeurs, notamment la sécurité alimentaire, la vérification de la chaîne de responsabilité, la prévention des pertes (démarque), la preuve de conformité, et les coûts de main d'œuvre.

«Nos clients dans l'industrie du service alimentaire ont leur propre ensemble de défis uniques couvrant les exigences en matière de sécurité alimentaire et opérationnelle,» a déclaré Kevin C. Riley, directeur de l'exploitation à Digi International. «Nous avons créé un service hautement automatisé qui permet aux organisations de traiter les problèmes quotidiens du maintien de la qualité et de la sécurité alimentaires tout en réduisant les coûts et en atteignant les objectifs

primordiaux que sont la grande satisfaction du consommateur et une bonne image de marque.»

### **Tranquillité d'Esprit grâce à une Surveillance Automatisée**

Digi Honeycomb est une solution certifiée NSF et traçable selon l'Institut National des Normes et Technologies (NIST) qui contrôle de manière continue, sans-fil et automatique la température de la nourriture pour permettre aux organisations de service alimentaire de respecter les seuils de performance et d'inspecter les systèmes individuels. Des alertes automatiques peuvent être définies pour tout type de température (congélation, réfrigération, température ambiante, maintien au chaud) et pour émettre des alertes en cas d'exceptions de température. Digi Honeycomb est une solution flexible composée de sondes portatives, de petits capteurs sans-fil, de passerelles sans-fil et d'applications.

- **Application de Température et Sonde Honeycomb :** Contrairement à la plupart des sondes qui permettent simplement aux utilisateurs de lire la température actuelle, la sonde Honeycomb travaille de concert avec l'application de température Honeycomb pour simplifier de façon spectaculaire le processus de sondage et de contrôle de la température des produits alimentaires. Avec des pointes de sonde interchangeables pour mesurer un large spectre d'applications de température, la sonde Honeycomb est un appareil sans-fil de qualité alimentaire, activé automatiquement par un changement de température. Les températures collectées par la sonde Honeycomb sont transmises de manière sans-fil à l'application de température de Honeycomb, habituellement installée sur une tablette Android ou iOS. L'application de température guide les employés à travers le processus par étapes de sondage, de validation et de soumissions des données à la solution Honeycomb. L'application contient tous les produits alimentaires devant être sondés et permet à l'utilisateur d'enregistrer les mesures correctives pour les produits en dehors d'une plage de température acceptable.
- **Capteurs Honeycomb :** Les capteurs peuvent être installés dans différents équipements en arrière-boutique et face-clientèle tels que des réfrigérateurs et congélateurs-chambres, des glacières sous-comptoir, des vitrines et des lignes de sandwich. En plus du contrôle de la température, la solution peut être conçue pour identifier les cas d'exceptions de porte et de défaillance éventuelle du matériel (par exemple : bloqué en cycle de décongélation).
- **Passerelle Honeycomb :** Installée dans des emplacements en arrière-boutique et face-clientèle, la passerelle Honeycomb collecte et uploades toutes les données de température dans la solution Honeycomb pour qu'elles soient traitées, éliminant le besoin pour le personnel d'enregistrer et d'entrer les températures dans un ordinateur plus tard. Ces données sont alors accessibles via l'application Honeycomb sur un appareil mobile ou un ordinateur portable, ou pour intégration dans des systèmes de back-office.

- Application Honeycomb : L'application, qui est une application de tableau de bord pour que les managers puissent contrôler et analyser les températures de tous les équipements de réfrigération, fournit des alertes et des avis concernant des irrégularités d'équipement et des analyses de température pour tous les équipements de stockage contenant les capteurs Honeycomb. Accessible via un appareil mobile ou un PC, Digi Honeycomb peut offrir différents rapports et visualisations. Les organisations peuvent facilement produire des rapports basés sur les processus pour que la documentation soit accessible lors des inspections réglementaires, récupérer les températures historiques recueillies lors des pannes de courant, et visualiser l'état récapitulatif des groupes d'appareil.

Le personnel consultant des solutions Digi Cold Chain utilise une approche en trois étapes pour assurer une mise en place réussie. Tout d'abord, Digi réalise une étude de site et complète l'installation du matériel informatique et du logiciel. Ensuite, les organisations reçoivent une formation d'accessibilité et Digi confirme les exigences de contrôle et de rapport. Enfin, Digi travaille de manière collaborative pour assurer que les objectifs de retour sur investissement soient atteints.

Digi Honeycomb est disponible dans une variété de modèles sur abonnement pour les environnements de Restauration à Service Rapide (QSR), d'Analyse des Risques et de Maîtrise des Points Critiques (HACCP) et de l'Institut National des Normes et Technologies (NIST), et ne nécessite aucune dépense de capital. Le matériel informatique et le logiciel sont inclus dans l'abonnement avec les informations hébergées sur des serveurs gérés par Digi International. Pour de plus amples informations, visitez : <http://www.digi.com/cold-chain-solutions>.

### **À propos de Digi International**

Digi International (NASDAQ: DGII) représente votre expert en solutions M2M stratégiques, fournissant l'une des plus larges gammes sur le marché de produits sans fil, une plate-forme de cloud computing adaptée aux périphériques, ainsi que des services de développement permettant aux clients de placer rapidement sur le marché des applications et périphériques sans fil. L'ensemble complet de solutions Digi est conçu de manière à permettre à tout périphérique de communiquer avec n'importe quelle application, partout dans le monde. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site Web de Digi à l'adresse [www.digi.com](http://www.digi.com), ou appelez le 877-912-3444 (états-Unis) ou le 952-912-3444 (international).

### **Contacts médias**

Europe

Vibeke Ulmann

Communications Catalyst

Bureau : +44 (0)1323 760 335

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

**Amérique du Nord**

Rick McLaughlin

LEWIS

Bureau : +1 781-418-2402

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