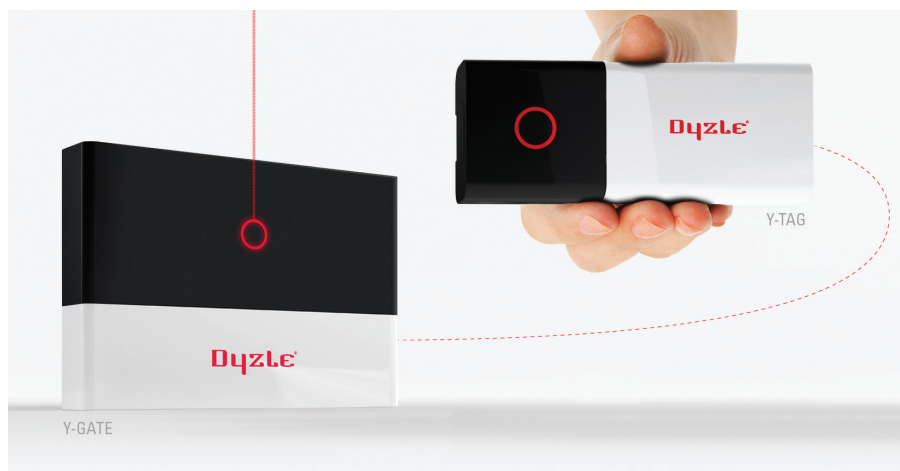


## Hakvoort Professional in zee met Dyzle

# Vernuftige koelmeting vergroot voedselveiligheid

Horeca- en grootkeukenleverancier Hakvoort Professional gaat vanaf volgende maand nauw samenwerken met het meet- en analysebedrijf Dyzle. Voor de klanten van Hakvoort Professional betekent dit dat het tijdrovend handmatig registreren van temperaturen in onder andere koelmeubels en diepvriescellen tot het verleden gaat behoren.

Het Nederlandse technologiebedrijf Dyzle levert namelijk draadloze oplossingen die nauwkeurig 24 uur per dag, zeven dagen in de week de temperaturen in koel- of diepvriescel én die van de producten vastleggen. "Het constant registreren en bewaken van de temperatuur in een koelcel vergroot de voedselveiligheid. Nu gebeurt temperatuursteken nog hoofdzakelijk met de hand en, afhankelijk van het apparaat, vaak maar één keer per



dag. In zo'n proces kan tussentijds, door het tijdsverschil tussen twee metingen, allang een onwenselijke situatie zijn ontstaan", stelt Eric Harsta van Hakvoort Professional. "Onze klanten, grote horecaketens en (bedrijfs)restaurants kunnen nu met de oplossingen van Dyzle hun producten veel beter in de gaten houden. Daarnaast verbetert het het rendement van onze afnemers. Het productverlies daalt en zij besparen op personeel dat de metingen moet uitvoeren."

### Rapportages

Tevens genereert de oplossing automatisch HACCP-conforme rapportages. Deze gegevens worden dan overzichtelijk gepresenteerd in een zogeheten personal dashboard. Hieruit kunnen weer uitdraaien van gemaakt worden over bepaalde periodes. Zodoende kunnen de metingen op elk moment van de dag inzichtelijk gemaakt worden, bijvoorbeeld als er controle plaatsvindt.

### Prestaties

De oplossing van Dyzle houdt bovendien niet alleen de producten, maar ook de prestaties van de koel- en diepvriescellen in de gaten. Harsta: "Bijkomend voordeel is dat apparatuur die gebrekkig presteert nu wordt gesignaleerd." Zo meten de sensoren elke vijf minuten de temperatuur; daarnaast kan een gecombineerde sensor ook nog het stroomverbruik meten. "Dit alles ziet de ondernemer eenvoudig terug in zijn eigen personal dashboard. En desgewenst repareren of vervangen wij die

apparatuur door zuinigere."

Bovendien kunnen met de Smart Business Solutions van Dyzle de bedrijfsprocessen geoptimaliseerd worden. Hiermee worden data grondig geanalyseerd. "Zo ziet u precies hoe u uw processen kunt optimaliseren, hoe u de kwaliteit van uw producten verbetert en hoe u kosten bespaart."

Bedrijven met Smart IT-Solutions kunnen hun eigen databases en ERP-systemen ook integreren met Dyzle SmartWare. "Zo wordt Dyzle SmartWare een verlengstuk van uw ERP- en BI-systemen. Alle cruciale bedrijfsgegevens kunt u op deze manier met een muisklik overzien en analyseren."

### Verduurzaming

Met de uitbreiding van de producten van Dyzle, gaat Hakvoort Professional verder op haar weg van verduurzaming van haar assortiment. Die verduurzaming blijkt in de eerste plaats doordat Hakvoort Professional al ruim tien jaar importeur/dealer is van Zanussi Professional. Van dit merk is alle apparatuur voor 99 procent recyclebaar. "Daarnaast hebben wij een uitgebreid assortiment van apparatuur dat voldoet aan de criteria voor duurzaam inkopen, zoals opgesteld door Agentschap.nl (voorheen Senternovem)."

Verder bestaat het wagenpark van Hakvoort Professional voor een groot deel uit hybride auto's, wordt er al heel lang duurzaam gebouwd en is alle verlichting hoogfrequent en/of PL. "Eigenlijk is duurzaamheid onze tweede natuur geworden", besluit Harsta.

