**P R E S S E I N F O R M A T I O N**

**Hygienevorschriften für Menülieferservices leichter erfüllbar**

**DeDeFleet automatisiert Temperaturüberwachung**

**Ettlingen, 08. Dezember 2020. Um die Temperaturkontrolle bei Menülieferungen für die Gemeinschaftsverpflegung zu vereinfachen, ergänzt die DeDeNet GmbH ihre Telematiklösung DeDeFleet um ein neues Modul. Durch die Anbindung von Temperaturfühlern wird der erforderliche Wärmegrad der Speisen automatisch überprüft und dokumentiert.**

Catering-Dienstleister im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung unterliegen strengen Qualitäts- und Hygieneanforderungen. Auch die Temperatur der ausgelieferten Speisen unterliegt exakten Vorgaben: Falls diese bei Übergabe an den Empfänger 65 Grad Celsius unterschreitet, kann der Kunde die Annahme der Speisen verweigern und eine neue Lieferung verlangen. Um die daraus resultierenden Zusatzkosten für Produktion und Transport zu vermeiden, enthält die Telematiklösung DeDeFleet ab sofort ein zusätzliches Modul zur einfachen Temperaturüberwachung.

**Automatische Kontrollfunktion**

Um die Einhaltung der vorgegebenen Warmhaltetemperatur zu gewährleisten, sind bei den meisten Menülieferservices stichprobenartige Messungen üblich. Diese manuelle Vorgehensweise ist jedoch relativ aufwendig und zugleich ungenau. Mit dem neuen DeDeFleet-Modul erfolgt die Überwachung der Speisen durch die Anbindung von Temperaturfühlern ganz automatisch. Die so erhobenen Daten werden direkt an das DeDeFleet-Portal übermittelt, wo sie durch Auslieferfirmen und deren Kunden überprüft werden können. Da diese Informationen im Portal langfristig dokumentiert werden, ist der Menülieferservice zudem jederzeit in der Lage, die korrekte Einhaltung der Vorschrift nachzuweisen.

**Komplettlösung mit Alleinstellungsmerkmal**

Die technische Basis für die Temperaturüberwachung stellen spezielle Bluetooth-Low-Energy (BLE)-Token dar, die von DeDeNet passend zur Ortungs-Hardware mitgeliefert werden. Da die Lösung ein integrierter Bestandteil von DeDeFleet ist, fallen lediglich für die Hardware und den Einsatz der Ortungseinheit als Basis zusätzliche Kosten an. „Das neue DeDeFleet-Modul stellt eine logische Ergänzung der branchenspezifischen Variante für Menülieferservices dar“, erläutert Gernot Dähne, Geschäftsführer der DeDeNet GmbH. „Unseren Kunden bietet es einen hohen Mehrwert für die Ortung, Planung und Prozessoptimierung ihrer Fahrzeuge und Touren.“ Mit der so ergänzten Telematiklösung ist DeDeNet als erster Anbieter in der Lage, die automatische Temperaturüberwachung für die Catering-Branche zu gewährleisten.

**Effiziente Kühlungssteuerung**

Die DeDeFleet-Temperaturüberwachung lässt sich nicht nur bei Menülieferungen nutzen: Auch beim Transport temperaturempfindlicher Produkte wie Lebensmittel oder pharmazeutischer Artikel wird die Einhaltung der Kühlkette automatisch gewährleistet. Zu diesem Zweck berücksichtigt DeDeFleet bereits bei der Auftragsplanung die exakten Kapazitäten der Fahrzeuge und optimiert deren Auslastung in Hinblick auf die verschiedenen Temperaturbereiche. Da DeDeNet mit verschiedenen Herstellern von Transportkühlsystemen zusammenarbeitet, können die Temperaturwerte während der Touren automatisch aus dem Fahrzeug ausgelesen und im DeDeFleet-Portal dokumentiert und ausgewertet werden. Damit sind Unternehmen in der Lage, die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene vollumfänglich zu erfüllen.

**Über DeDeNet**

Die DeDeNet GmbH mit Sitz in Northeim und Ettlingen entwickelt umfassende und integrierte mobile Software-Lösungen für nahezu alle Anforderungen der modernen IT. Mittelständischen Unternehmen aus Industrie, Handel und dem Dienstleistungssektor gibt DeDeNet damit individuelle digitale Lösungen zur Optimierung des Geschäftsalltags – insbesondere in den Bereichen Vertrieb, Service und Logistik – an die Hand.

Über das reine Produktangebot agiert DeDeNet als umfassender Dienstleister, der seine Kunden von der Beratung über die Rollout-Phase bis hin zu Support und Wartung begleitet und unterstützt. Mit den individuell auf die Anforderungen des jeweiligen Unternehmens zugeschnittenen mobilen IT-Lösungen sowie einer optimalen Prozessintegration erhält jeder Kunde ein passgenaues und persönliches Rundum-Paket. Weitere Informationen: [www.dedenet.de](http://www.dedenet.de)

**Pressekontakt**saalto Agentur und Redaktion GmbH  
Sandra Prömel

Bienleinstorstraße 12

76227 Karlsruhe  
Telefon: 0721 / 160 88-70  
E-Mail: [sandra@saalto.de](mailto:sandra@saalto.de)

[www.saalto.de](http://www.saalto.de)