

SLIM TECHNIEKEN BEHEREN IN WINKELKETENS

MULTI-SITE MANAGEMENTTOOL RENDEERT IN TIJD EN VERBRUIK

De meeste winkelketens hebben een technisch team dat continu op de baan is om problemen op te lossen. Met 'slimme oplossingen' die toelaten om installaties vanop afstand te beheren, kan aanzienlijk op deze kostenpost worden bespaard. Beenhouwerij Renmans zette drie jaar geleden de stap naar deze nieuwe manier van werken. Met succes en naar alle tevredenheid, want het gekozen systeem blijkt een slim antwoord op talrijke vraagstukken te bieden.



Het idee om in een slimme multi-site managementtool te investeren, ontstond uit de behoefte om de kosten van de utiliteiten te reduceren.

Sinds 1980 schrijven Renmans en Aldi samen een mooi succesverhaal. Intussen telt de familiale beenhouwerijgroep maar liefst 400 winkels in België, Frankrijk en het Groothertogdom Luxemburg. Tot drie jaar geleden was het alle hens aan dek om de installaties te beheren en te onderhouden. Met de introductie van 'Shopcontroller', een multi-site managementtool van Sumi, veranderde de situatie drastisch.

OP ZOEK NAAR ENERGIEREDUCTIE

Het idee om in deze oplossing te investeren, ontstond uit de behoefte om de kosten van de utiliteiten te reduceren. "Om deze doelstelling te realiseren, hadden we nood aan een totaalbeeld van onze energie- en waterconsumptie", vertelt facility manager Kris Baert. "Meten is weten: je kan pas optimaliseren als je het volledige verbruik in kaart hebt gebracht, inclusief de beïnvloedende factoren zoals buitentemperatuur. We dachten dit te doen met het systeem dat we voor de wettelijke temperatuurregistratie van de koelkasten gebruikten. Helaas bleek dat niet geschikt om een bredere scope van metingen en monitoring te doen. De investering in een nieuw systeem drong zich op."

DATA BLIJVEN EIGENDOM VAN GEBRUIKER

Uit een vergelijkende marktstudie kwam 'Shopcontroller' als de meest geschikte oplossing naar voor. "Het grote voordeel van deze webapplicatie is dat alle data, inclusief de loggegevens van de koelsystemen, eigendom van Renmans blijven", aldus Jo Deceuninck, manager connected buildings van Sumi. "Voor ons was dat een doorslaggevend argument om voor deze oplossing te kiezen", vervolgt Kris Baert. "De wetgeving over voedselveiligheid eist dat we deze data gedurende drie jaar op elk moment aan de bevoegde instanties kunnen voorleggen. Het zijn dus bijzonder kritische gegevens die we liever niet in handen van derden geven."

MEERDERE NODEN INGEVULD

Het systeem maakt gebruik van een WAGO PLC die toelaat om in functie van de noden (verschillende types) I/O's te voorzien. Zo kan deze applicatie perfect op elke gebruiker worden afgestemd. In het geval van Renmans blijft temperatuurregistratie de basisfunctionaliteit. Deze gebeurt nu weliswaar veel intensiever dan bij



de vorige oplossing: om de vijf minuten worden per koelkast tachtig parameters geregistreerd. Jo Deceuninck: "Alle data worden gedurende drie maanden bijgehouden, waarna onze oplossing automatisch en volgens de wettelijke normen selectief gegevens zal verwijderen." Natuurlijk reikt het toepassingsgebied bij Renmans veel verder dan enkel temperatuurregistratie. Een combinatie van meters (kWh en water), sensoren (temperatuur, vochtigheid, druk, ...), alerts en sturingen creëert een uiterst slimme oplossing die op vele behoeften inspeelt. In de eerste plaats waar het Renmans allemaal om te doen was: de optimalisatie van het energie- en waterverbruik. "Alle technieken worden gestuurd in functie van de openingsuren, wettelijke vereisten en beïnvloedende factoren zoals buitentemperatuur en aanwezige personen", legt Kris Baert uit. "Hierdoor zijn we niet meer afhankelijk van de medewerkers om de airco of verlichting uit te schakelen. Bovendien zijn we nu altijd zeker dat het sanitair warm water een productietemperatuur van minstens 60°C heeft en voldoet aan de richtlijnen voor het beheersen van het legionellarisico."

TIJDBESPAREND BIJ TECHNISCHE PROBLEMEN

Ook als monitoring- en onderhoudstool heeft 'Shopcontroller' ondertussen zijn waarde bewezen. Het systeem volgt alle technische installaties op de voet: koelcellen, elektrische kasten, warmtepompen, sanitaire installaties, ... "Bij het overstijgen van bepaalde drempels wordt een alarm naar onze technische dienst gestuurd", vertelt Kris Baert. "In sommige gevallen ontvangen de servicebedrijven die voor het onderhoud verantwoordelijk zijn, eveneens een melding. Iedereen heeft - volgens vooraf gedefinieerde rechten - toegang tot het systeem en kan dankzij de gebruiksvriendelijke, gepersonaliseerde visualisering nagaan waar het probleem zich voordoet. Op die manier ontzorgen we de winkelmanagers, zodat zij zich op hun essentiële taken kunnen focussen. Interessant is dat de technische dienst het personeel instructies kan geven om bepaalde problemen op te lossen. Of we grijpen zelf in vanop afstand: ontdooiing inschakelen, koelinstallaties uitschakelen, verlichting overrulen, ...

De servicebedrijven kunnen dan weer oordelen of het een urgentie betreft en 'remote' bepaalde voorbereidingen treffen. Denk maar aan het ontdooien van de koelcellen, zodat de technikers bij aankomst in de winkel niet meer moeten wachten tot dit proces is voltooid."

ZELFLEREND SYSTEEM

Ten slotte leent het systeem zich perfect tot benchmarking. "We kunnen het verbruik in de winkels analyseren en vergelijken", legt Kris Baert uit. "We merken dat de oplossing zelfs de competitiegeest aanwakkert: sommige personeelsleden willen alsmaar beter scoren qua energie- en waterverbruik. Grote verschillen tussen filialen wijzen dan weer op een incorrecte afstelling of een technisch probleem. Eenmaal we twee cycli van een jaar achter de rug hebben, zullen we de data ook gebruiken voor het opstellen van optimalisatieplannen." Jo Deceuninck: "Deze finetuning zal zelfs gedeeltelijk automatisch gebeuren. Ons systeem is immers zelflerend. Algoritmes berekenen in functie

van de binnen/buitentemperatuur en de aanwezigheid wanneer de airco moet worden in- en uitgeschakeld. Momenteel zijn we ook bezig met de ontwikkeling van algoritmes die op een erg pragmatische manier predictive maintenance in de praktijk brengen."

FLEXIBEL MET VERANDERINGEN

Slagerij Renmans kan nu zelfs de prestaties van technische toestellen en systemen van verschillende fabrikanten tegen elkaar afwegen. Kris Baert legt uit wat het nut daarvan is. "De wereld van HVAC evolueert aan een razendsnel tempo. Wij zijn een grote adept van innovatieve oplossingen. 'Shopcontroller' blijkt weinig problemen met nieuwe technieken en machines te hebben. Zo zijn we vorig jaar overgeschakeld op propaan als koudemiddel. Uit de monitoring en sturing leerden we dat het elektrische verbruik van de vroegere koelinstallaties op freon flink lager lag. Een teken aan de wand dat de condensatietemperatuur en afregeling van de nieuwe installaties voor verbetering vatbaar



De multi-site managementtool maakt gebruik van een WAGO PLC die toelaat om in functie van de noden verschillende types I/O's aan te sluiten.



De oplossing leent zich ook perfect tot benchmarking. Zo kan het verbruik in de winkels worden geanalyseerd en vergeleken.

waren. Momenteel implementeren we andere types van koelsystemen. Ook daarop moet de oplossing kunnen inspelen. Dankzij de openheid van het platform lukt dat verbazend goed.”

OPTIMAAL RENDEMENT

Intussen zijn al negentig winkels van Slagerij Renmans op ‘Shopcontroller’ aangesloten. Jaarlijks zullen daar gemiddeld vijftig filialen bij komen. “Natuurlijk hebben we nog veel andere klanten”, vertelt Jo Deceuninck. “Denk maar aan Delhaize, Decathlon of Fnac. Bij deze bedrijven is de juiste balans tussen comfort en energiebesparing meestal de belangrijkste insteek. Bij Renmans was er een extra dimensie, wat met enkele hinderissen gepaard ging. Zo heeft de slagerijketen, naast de wettelijke bepalingen, een extra controlemechanisme inzake de alarmen. We moesten onze kennis koppelen aan informatie die we uit gesprekken met de klant verzamelden. Aanvankelijk resulteerde dit in een configuratie die te veel alarmen genereerde.” “Intussen is dit euvel verholpen”, besluit Kris Baert. “Bij Sumi was er altijd een grote bereidheid om het systeem op onze activiteit af te stemmen, wat een gigantisch pluspunt is gebleken. Vandaag hebben we immers een echt ‘slim’ systeem dat optimaal rendeert, en dit op meer vlakken dan we hadden gedacht.”

Locatie:	Multi-site
Type gebouw:	Slagerij
Bouwheer:	Renmans
Clusterlid:	Sumi



De multi-site managementtool blijkt zelfs de competitiegeest aan te wakkeren: sommige personeelsleden willen alsmaar beter scoren qua energie- en waterverbruik.



TE ONTHOUDEN:

- Het op afstand beheren van gebouwen en installaties laat toe om efficiënter te werken en kosten te drukken.
- Het gaat niet zozeer over welke data worden verzameld, maar wel over de meerwaarde die ermee wordt gecreëerd.
- Bij het ontwikkelen van een project moeten duidelijke afspraken worden gemaakt over de eigendom van data.

