



DataSmart

Grijp in voordat er brandschade ontstaat

Veel ondernemers onderschatten de impact van een brand op het kunnen voortzetten van hun bedrijf. Hoe zit dat bij jou? Je kunt behoorlijk wat omzet mislopen in de tijd die je nodig hebt om een brandschade te herstellen. In de tussentijd lopen de vaste lasten, zoals huur en personeelskosten, wel gewoon door. En kunnen je klanten een alternatief zoeken zolang je dicht bent.

21%

van de branden komt door haperende apparatuur

35%

van de horecabranden start in de keuken

50%

van de bedrijven gaat failliet na een grote brand

Slimme preventieve maatregelen kunnen veel branden voorkomen. Met de sensoren van DataSmart controleer je jouw bedrijf op diverse veel voorkomende brandrisico's, zoals overbelasting, oververhitting of slijtage. Via een alarmeringsservice ontvang je meldingen bij een verhoogd brandrisico, inclusief advies voor opvolging. Zo kun je **bijtijds ingrijpen, voorkomen je brandschade en loop je geen inkomsten mis** door stilstand. DataSmart controleert ook koel- en vriescellen, en geeft inzicht in mogelijke energiebesparing.

DataSmart biedt sensoren aan voor:

- Meterkast, verdeelinrichting, technische ruimtes
- Keuken afzuiginstallatie incl. frituur, wok, grill, etc
- Hittebronnen, zoals pizzaoven, CV, open haard, etc
- Koel/vriescel
- Machine, pomp of compressor
- Stalventilatoren en luchtwassers

Hoe werkt de alarmeringsservice?

Je kunt drie soorten meldingen ontvangen



Alarm

Acuut hoog risico

Kom direct in actie

Bij bijvoorbeeld:

- gevaarlijk hoge temperaturen;
- een houtoven die 's nachts begint te branden;
- problemen in de elektrische installatie;
- extreem ongezonde luchtkwaliteit.

Alert

Sterke risico toename

Controleer wat er aan de hand is en kom in actie

Bij bijvoorbeeld:

- temperatuurstijgingen boven de veiligheidsmarges;
- langdurig te lage afzuiging, of vergeten aan te zetten;
- een defecte koelcel;
- afwijkingen in de elektrische installatie.

Melding

Lichte risico toename

Controleer wat er aan de hand is

Bij bijvoorbeeld:

- sterke afname van de afzuigkracht (onderhoud nodig);
- afwijking van de frituurthermostaat;
- groepsverdeling en inrichting meterkast is niet in balans.

Hoe ontvang je een melding?

Zien we een toenemend risico, dan ontvang jij (of aangewezen personeel) een alarm, alert of melding via een (of meerdere) van de volgende kanalen:

- ✓ push notificatie via een app op je telefoon
- ✓ e-mail
- ✓ SMS

Een persoonlijk dashboard

De data, inclusief een overzicht van de gevonden risico's, is inzichtelijk via:

- ✓ een online dashboard
- ✓ een applicatie op je telefoon