innokontrol

OTELLERDE ENERJİ VE SU YÖNETİMİ

Konforu koruyun.
Tüketimi yönetin.

İnno Kontrol ile enerji ve su tüketimini izleyin, analiz edin ve yapay zekâ desteğiyle raporlayın.



Mevcut altyapıyla entegrasyon | Yapay zekâ ile kolay kullanım | ISO 50001 çalışmalarına destek | Soğuk zincir takibi

Otelinizin her alanı için:

Tüketimi görün. Önceliğinizi belirleyin.

Otel yönetimi için çözüm sunumu · 9 Ekim 2026 · v3.0

OTEL YÖNETİMİ İÇİN SOMUT FAYDALAR

Tüketimi görün.
Değişimin nedenini anlayın.

Doluluk, hava koşulları ve çalışma saatleri tüketimi değiştirir. Elektrik ve su kullanımını bu koşullarla birlikte görün. Hangi alana odaklanacağınıza veriye dayanarak karar verin.

**Daha çok misafir mi ağırladınız,
yoksa aynı işi daha fazla enerjiyle mi yaptınız?**



01 · YÖNETİM

Önceliğinizi veriye dayandırın.

Elektrik ve su tüketiminin hangi alanlarda yoğunlaştığını görün. İyileştirme çalışmalarına nereden başlayacağınızı belirleyin.



02 · TEKNİK EKİP

İncelenecek döneme odaklanın.

Beklenenden yüksek tüketimi çalışma saatleri ve işletme koşullarıyla birlikte inceleyin. Farkın nedenini araştırın.



03 · ENERJİ EKİBİ

İyileştirmeyi ölçerek izleyin.

İşletmede yapılan değişikliklerden sonra tüketimi karşılaştırın. İyileşmenin yönünü ve performans geçmişini takip edin.



04 · OTEL GRUBU

Tesislerinizi ortak veriden yönetin.

Yetkili olduğunuz otelleri aynı dönem ve analiz yaklaşımıyla değerlendirin. İncelenecek tesisleri belirleyin.

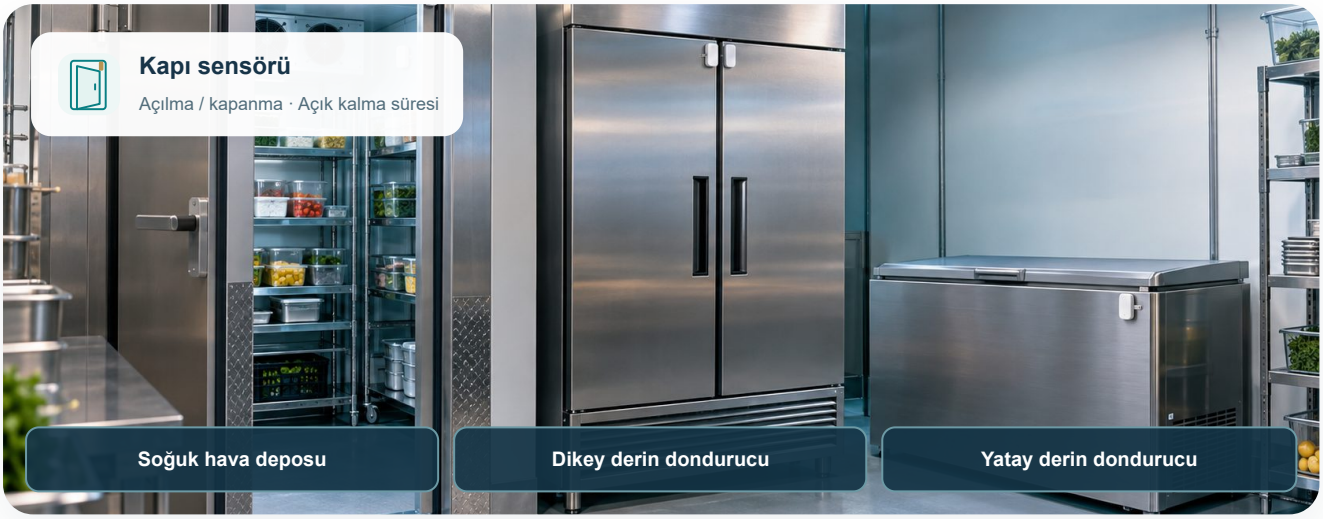
Ortak hedef: misafir konforunu korurken gereksiz tüketimi belirlemek ve iyileştirmeyi izlemek.


Klima
Havuz
Çamaşırhane
Spa
Bahçe sulaması
Kazan dairesi
Mutfak ve bulaşıkhane
Misafir odaları
Ana sayaçlar
Pompalar
Ortak alan aydınlatması
Veri aktarımı
Sunucu
Anlık izleme
Klima Normal
Havuz Normal
Çamaşırhane İncele
Spa Normal
Bahçe sulaması Uyarı
Kazan dairesi İncele
Mutfak ve bulaşıkhane Normal
Misafir odaları Normal
Ana sayaçlar Normal
Pompalar Uyarı
Ortak alan aydınlatması Normal

DEPOLAR · BUZDOLAPLARI · DERİN DONDURUCULAR

Soğuk zincir
Açık kapıyı gözden kaçırmayın.

Soğuk hava depolarını, buzdolaplarını ve derin dondurucuları İnno Kontrol üzerinden izleyin. Kapıların açık kaldığı süreleri sıcaklık ve enerji verileriyle birlikte değerlendirin.



Sensör + sayaç → Veri aktarımı → **İnno Kontrol · İzleme / uyarı / rapor**

Temsili soğuk zincir görseli ve veri akışı.

Sıcaklığı tek ekranda izleyin.

Depo ve dolap sıcaklıklarını izleyin. Tanımlı sıcaklık sınırı aşıldığında uyarı alın. Geçmiş kayıtları inceleyin.

Kapının açık kaldığı süreyi görün.

Kapı sensörleriyle açılma ve kapanma olaylarını ve kapıların açık kaldığı süreleri izleyin. Belirlenen süreyi aşan durumları görün.

Soğutmanın enerji yükünü takip edin.

Soğutma gruplarının ayrı ölçülen tüketimini sıcaklık, kapı hareketleri ve çalışma saatleriyle karşılaştırın.

Yapay zekâ ile rapora dönüştürün.

Kapıların açık kalma sürelerini, sıcaklık uyarılarını ve enerji tüketimini yapay zekâ ile özetleyip raporlayın.

“Bu hafta uzun süre açık kalan dolap kapılarını ve sıcaklık sapmalarını özetle.”

Yapay zekâ asistanınıza günlük dille sorun.

Sıcaklık, kapı durumu ve enerji takibi için ilgili sensörler, sayaçlar ve veri bağlantıları kullanılır.

Mevcut yatırımınızı kullanın. İnno Kontrol ile yönetin.

İnno Kontrol, mevcut sayaçlardan ve işletme kayıtlarından gelen verileri tek platformda birleştirir. Enerji ve su tüketimini işletme koşullarıyla birlikte analiz eder, yapay zekâ destekli raporlar sunar.

Otel yönetim yazılımı

Doluluk · konaklama bilgileri

Sayaç ve analizörler

Elektrik · su · kullanılan yakıtlar

İşletme kayıtları

Çamaşır miktarı · Excel · hava verisi

VERİ AKIŞI →

innokontrol

Tek platform. Ortak analiz.

Tüketim + işletme koşulları

Yapay zekâ · karşılaştırma · rapor

Sayaçlarınızı değiştirmeden kullanın.

Haberleşme özelliği olan mevcut sayaç ve enerji analizörlerinizi değiştirmeden kullanabilirsiniz.

Yinelenen veri girişini azaltın.

Entegrasyonla alınabilen işletme verilerini tüketim analiziyle birleştirin. Aynı veriyi yeniden girme ihtiyacını azaltın.

Doluluk bilgisini tüketimin yanına koyun.

Elektrik ve su tüketimini doluluk, konaklama süresi ve işletme yoğunluğuyla birlikte değerlendirin.

Otelinize uygun bağlantı

Mevcut sayaçların haberleşme özellikleri ve işletme sistemlerinin veri bağlantıları değerlendirilir. İnno Kontrol platformuna aktarılacak veriler kurulum planında belirlenir.

Misafir sayısı ile dolu oda sayısı farklı göstergelerdir; analizde uygun olan veri seçilir.

OTELİN TÜKETİM HARİTASI

Tüketim nerede artıyor? Önce oraya odaklanın.

Otelin toplam tüketimini görün. Ayrı ölçülebilen alanları kendi çalışma koşullarıyla değerlendirin. En fazla tüketen alanla beklenenden farklı çalışan alanı birlikte inceleyin.

Isıtma ve soğutma

Hava koşulları, sezon ve işletme yoğunluğu ile elektrik ve yakıt tüketimini birlikte değerlendirin.

Sıcak su ve su kullanımı

Su tüketimini dolulukla karşılaştırın. Gece ve düşük kullanım saatlerindeki olağan dışı tüketimi inceleyin.

Çamaşırhane

Yıkanan çamaşırın kilogramı başına elektrik, su ve yakıt tüketimini izleyin.

Mutfak ve bulaşıkhane

Ayrı ölçülen elektrik, su ve yakıt tüketimini mutfak ile bulaşıkhanenin çalışma saatleriyle karşılaştırın.

Havuz ve spa

İlgili enerji kaynağını, ısıtma ihtiyacını ve kullanım dönemini birlikte inceleyin.

Ortak alanlar ve tesis toplamı

Tesis toplamı ile alt sayaç kapsamlarını eşleştirerek tüketim haritasını oluşturun.

Otel sakinleşti. Tüketim de düşüyor mu?

Gece su tüketimini, sulama saatlerini ve boş alanlardaki enerji kullanımını karşılaştırın. Beklenmeyen artışın nedenini teknik ekiple inceleyin.

Ölçüm planı otelinize göre hazırlanır.

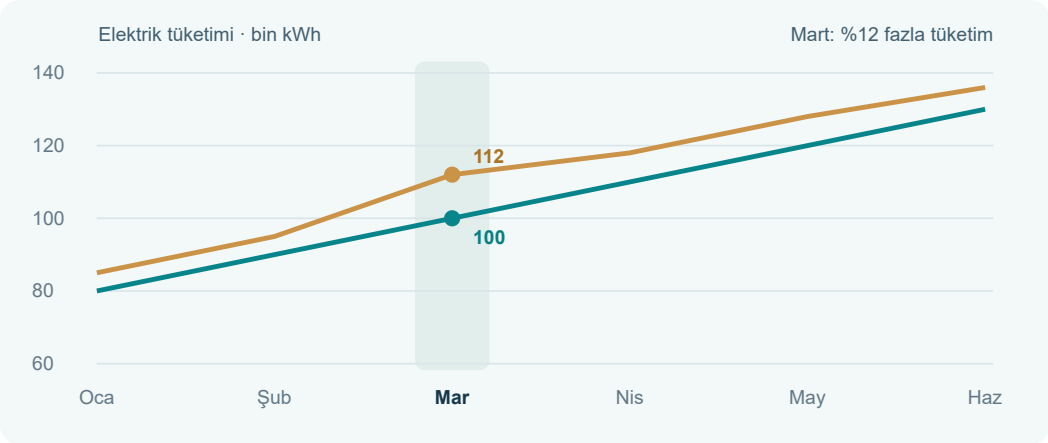
Mevcut sayaçların kapsadığı alanları eşleştiriyoruz. Ayrı izlenecek alanlar için gereken ek ölçümü birlikte planlıyoruz.

GERÇEK PERFORMANSI GÖRÜN

Doluluk arttı.
Tüketim artışı normal mi?

Gerçekleşen tüketimi, doluluk ve hava koşullarına göre beklenen değerle karşılaştırın. İş yükü artışıyla açıklanabilen tüketim artışını ve incelenmesi gereken farkı ayırt edin.

TEMSİLİ ÖRNEK · MART AYI



● Beklenen tüketim ● Gerçekleşen tüketim

Beklenen	Gerçekleşen	İncelenecek fark
100.000 kWh	**112.000** kWh	**%12**

Mart ayında beklenenden 12.000 kWh (%12) fazla tüketim var. İncelemeye bu dönemden başlayın: çalışma saatleri, sayaç verileri ve işletmedeki değişiklikler.

Aylık farkı görün.

Beklenen ve gerçekleşen tüketimi karşılaştırın.

Farkın birikimini izleyin.

Aylık farkların toplamını izleyin. Sapmanın zaman içinde büyüyüp büyümediğini görün.

İş yükü başına tüketimi görün.

Misafirlerin toplam kaldığı gece sayısı veya yıkanan çamaşırın kilogramı başına tüketimi karşılaştırın.

Önceliği belirleyin.

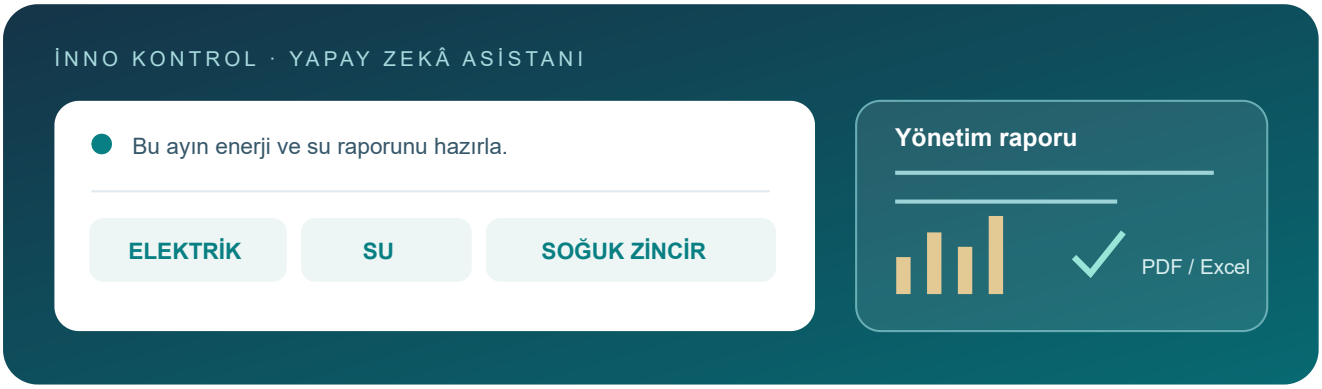
Önemli tüketim alanlarını tesis kriterleriyle değerlendirin.

Grafik ve sayılar temsili örnektir. İncelenecek fark, garanti tasarruf miktarı değildir.

YAPAY ZEKÂ İLE KOLAY KULLANIM

Rapor istemek bir cümle kadar kolay.

Veri girin, tüketimi karşılaştırın, yönetim raporu hazırlayın. Yapay zekâ asistanına ihtiyacınızı günlük dille anlatın. Enerji ve su verileriyle daha kolay çalışın.



VERİ GİRİŞİ

Verilerinizi kolayca kaydedin.

Tüketim ve işletme verilerini ilgili dönem ve analiz alanına yapay zekâ desteğiyle girin.

> “Eylül ayının su tüketimini 850 m³ olarak kaydet.”

ANALİZ

Teknik soruyu günlük dille sorun.

Dönemleri karşılaştırın. Gerçekleşen ve beklenen tüketim arasındaki farkı inceleyin.

> “Bu ay beklenenden yüksek tüketim görülen alanları karşılaştır.”

RAPORLAMA

Yönetim raporunuzu hazırlayın.

İstediğiniz tesis ve dönem için enerji ve su verilerini rapora dönüştürün.

> “Bu ayın enerji ve su raporunu yönetim için hazırla.”

Daha az menü arayın. Ne yapmak istediğinizi söyleyin.

İşlemler kullanıcının erişim yetkileri ve mevcut tesis verileri kapsamında yürütülür.

Görsel, kullanım yaklaşımını anlatan temsili bir çizimdir. Komutlar örnek olarak verilmiştir.

VERİDEN İYİLEŞTİRMEYE

Ölçün. Karşılaştırın. İyileştirmeyi takip edin.

Sayaç verilerini ve işletme kayıtlarını İnno Kontrol platformunda bir araya getirin. Karşılaştırma için bir referans belirleyin ve sonraki aylarda değişimin yönünü izleyin.

01



Veriyi bir araya getirin.

Sayaç verilerini, Excel kayıtlarını, entegrasyonla alınan işletme verilerini ve yapay zekâ destekli veri girişlerini aynı akışta toplayın.

02



İşletme koşullarını ekleyin.

Misafir sayısını, kalış süresini, yıkanan çamaşır miktarını ve hava koşullarını tüketim verileriyle eşleştirin.

03



Karşılaştırma temelini kurun.

Yeterli ve uygun geçmiş veriden beklenen tüketim modeli hazırlanır. Yetkili kullanıcı karşılaştırma için referansı seçer.

04



Sonuçları ekiple değerlendirin.

Gerçekleşen ve beklenen tüketim arasındaki farkı inceleyin. İşletmede yaptığınız değişikliklerden sonraki performansı takip edin.

Misafir sayısı kadar kalış süresi de önemlidir.

100 misafirin 3 gece kalması, toplam 300 gecelik konaklama demektir. Kalış süresi arttıkça otelin hizmet yükü de değişir.

Her ay aynı soruyu sorun:

Otelimiz benzer işletme koşullarında daha verimli çalışıyor mu?

YÖNETİM VE OTEL GRUPLARI

Tek otel veya otel grubu. Ortak verilerle yönetin.

Genel müdür, teknik ekip ve merkez yönetimi ortak verilerle çalışır. Her kullanıcı yetkisi kapsamındaki tesisleri görür. Aylık değerlendirmeler aynı dönem üzerinden yapılır.



OTEL → OTEL GRUBU

Aynı dönem. Ortak değerlendirme. İzlenebilir karar.

Kimin için?	Hangi kararı destekler?
Genel müdür / işletme yönetimi	Hangi alana öncelik verilmeli? Tüketimdeki değişim iş yüküyle açıklanıyor mu?
Teknik ekip / enerji sorumlusu	Hangi dönem ve kullanım alanı incelenmeli? Verilerde veya işletme koşullarında ne değişti?
Merkez / otel grubu yönetimi	Hangi tesisin performansı daha ayrıntılı ele alınmalı? Aynı dönemde tesislerin performansı nasıl karşılaştırılıyor?

Yönetim toplantısına hazır raporlar.

Dönem özeti

Elektrik, su ve yakıt tüketiminin aynı döneme ait özeti.

Performans görünümü

Gerçekleşen ve beklenen tüketimin doluluk ve hava koşullarıyla birlikte karşılaştırılması.

İnceleme öncelikleri

Önemli tüketim alanları ve dikkat gerektiren dönemler.

Paylaşılabilir rapor

Yönetim ve teknik ekip için PDF/Excel çıktıları.

Tesisler kullanım türü, kapasite ve ölçüm kapsamıyla birlikte değerlendirilir. Yalnız toplam kWh üzerinden başarı sıralaması yapılmaz.

ISO 50001 ÇALIŞMALARINA DESTEK

ISO 50001 çalışmalarınızı veriyle destekleyin.

İnno Kontrol, tüketim verileri, beklenen tüketim modeli, enerji performansının takibi ve raporlama özellikleriyle otelinizin ISO 50001 çalışmalarını destekler.

ISO 50001

Veriye dayalı karar.
Düzenli değerlendirme.
Sürekli iyileştirmeye destek.

Tüketim verileri

Dönem, birim ve veri kaynağını birlikte takip edin.

Beklenen tüketim modeli

Karşılaştırma için kullanılan modeli ve seçim geçmişini birlikte takip edin.

Enerji performansı

Doluluk ve hava koşullarına göre gerçekleşen ve beklenen tüketimi karşılaştırın.

Önemli kullanım alanları

Tüketim payı ve tesis kriterlerine göre inceleme önceliklerini belirleyin.

Kayıt ve raporlama

Veri geçmişi, düzeltme gerekçeleri ve dönem raporlarını birlikte kullanın.

Yapay zekâ desteği

Veri ve raporlarla çalışırken ihtiyacınızı günlük dille anlatın.

“ISO 50001 çalışmalarımız için bu ayın enerji performans raporunu hazırla.”

Yazılım, otelin enerji yönetimi sürecini destekler. ISO 50001 belgelendirmesi kurumun yönetim sistemi, uygulamaları ve ayrı değerlendirme süreciyle ilgilidir.

Çerçeve: ISO · Enerji yönetimi

OTELİNİZE UYGUN KURULUM

Oteliniz için ilk adım: Ölçüm ve entegrasyon planı.

İnno Kontrol yazılımını otelinizin ölçüm altyapısı ve işletme verileriyle devreye alalım. İzlenecek alanları ve kullanılacak veri bağlantılarını otelinize özel bir planda belirleyelim.

01

Mevcut yapıyı inceleyelim.

Mevcut sayaçları, sensörleri, geçmiş tüketim kayıtlarını ve paylaşılabilen işletme verilerini birlikte değerlendirelim.

02

Bağlantı ve ölçüm planını hazırlayalım.

Entegrasyon alanlarını, analiz dönemlerini ve varsa ek sayaç ihtiyacını yazılı bir kurulum planında netleştirelim.

03

Sistemi kuralım, ekibi hazırlayalım.

Veri akışlarını, kullanıcı yetkilerini ve raporları devreye alalım. Yapay zekâ destekli kullanım için ekip eğitimini tamamlayalım.

04

Düzenli yönetim sürecine geçelim.

Tüketimi ve enerji performansını aylık olarak değerlendirelim. İhtiyaçlarınıza göre izleme kapsamını genişletelim.

İlk görüşmeden somut bir planla çıkalım.

Veri kaynaklarınız

Hangi verilere erişebiliyorsunuz?

Ölçüm altyapınız

Hangi alanlar ayrı ölçülebiliyor?

Yönetim hedefiniz

İlk olarak hangi soruya yanıt arıyorsunuz?

innokontrol

Konforu koruyun.
Gereksiz tüketimi görün.
İyileştirmeyi takip edin.

Enerji ve su takibi · Soğuk zincir izleme
Mevcut altyapıyla entegrasyon · Yapay zekâ desteği

Otelinize özel ölçüm ve entegrasyon planını birlikte çıkaralım.