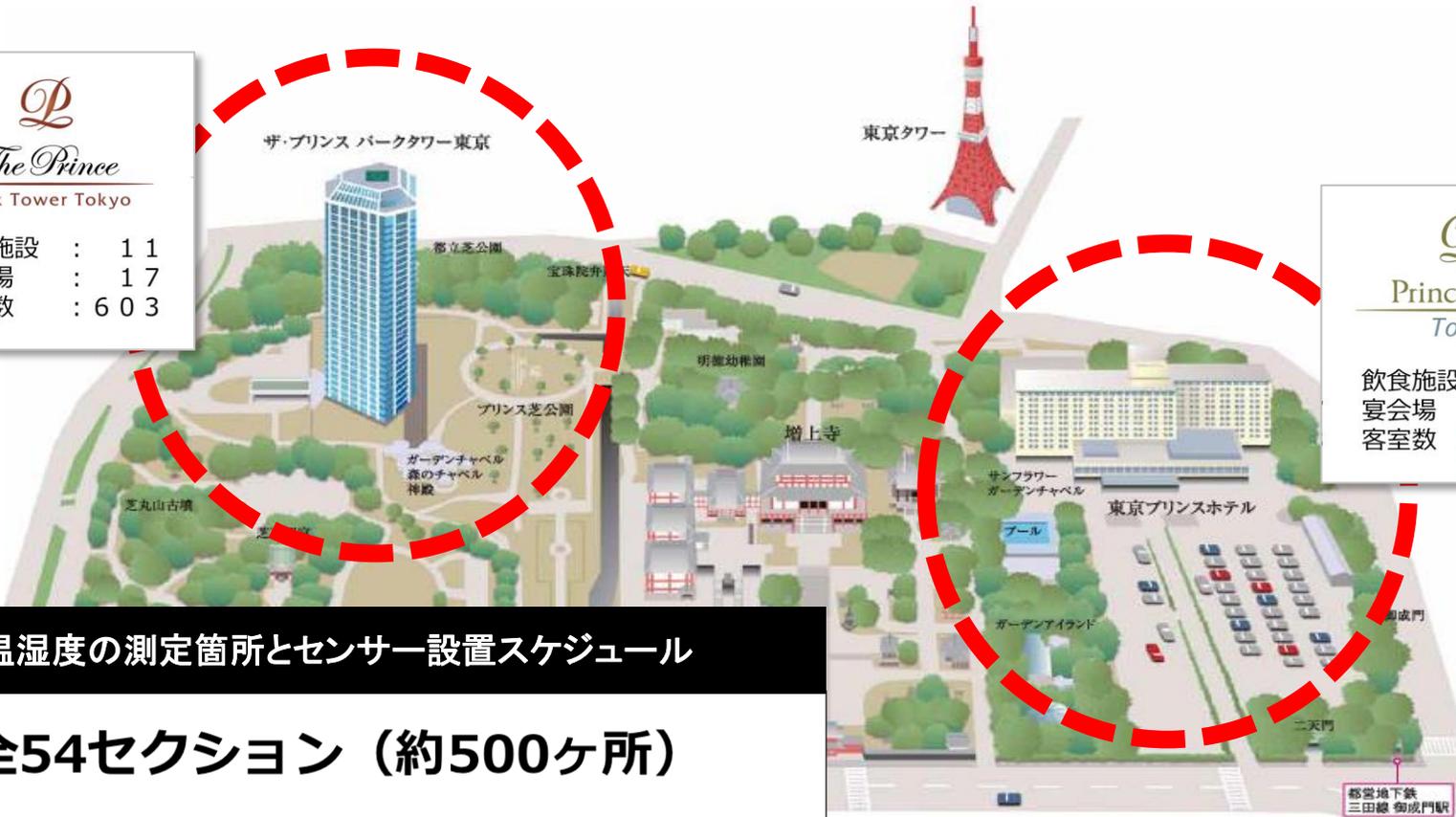


温湿度の遠隔監視・自動記録システムを導入した施設


The Prince
Park Tower Tokyo

飲食施設	: 11
宴会場	: 17
客室数	: 603




Prince Hotel
Tokyo

飲食施設	: 12
宴会場	: 24
客室数	: 462

温湿度の測定箇所とセンサー設置スケジュール

全54セクション（約500ヶ所）

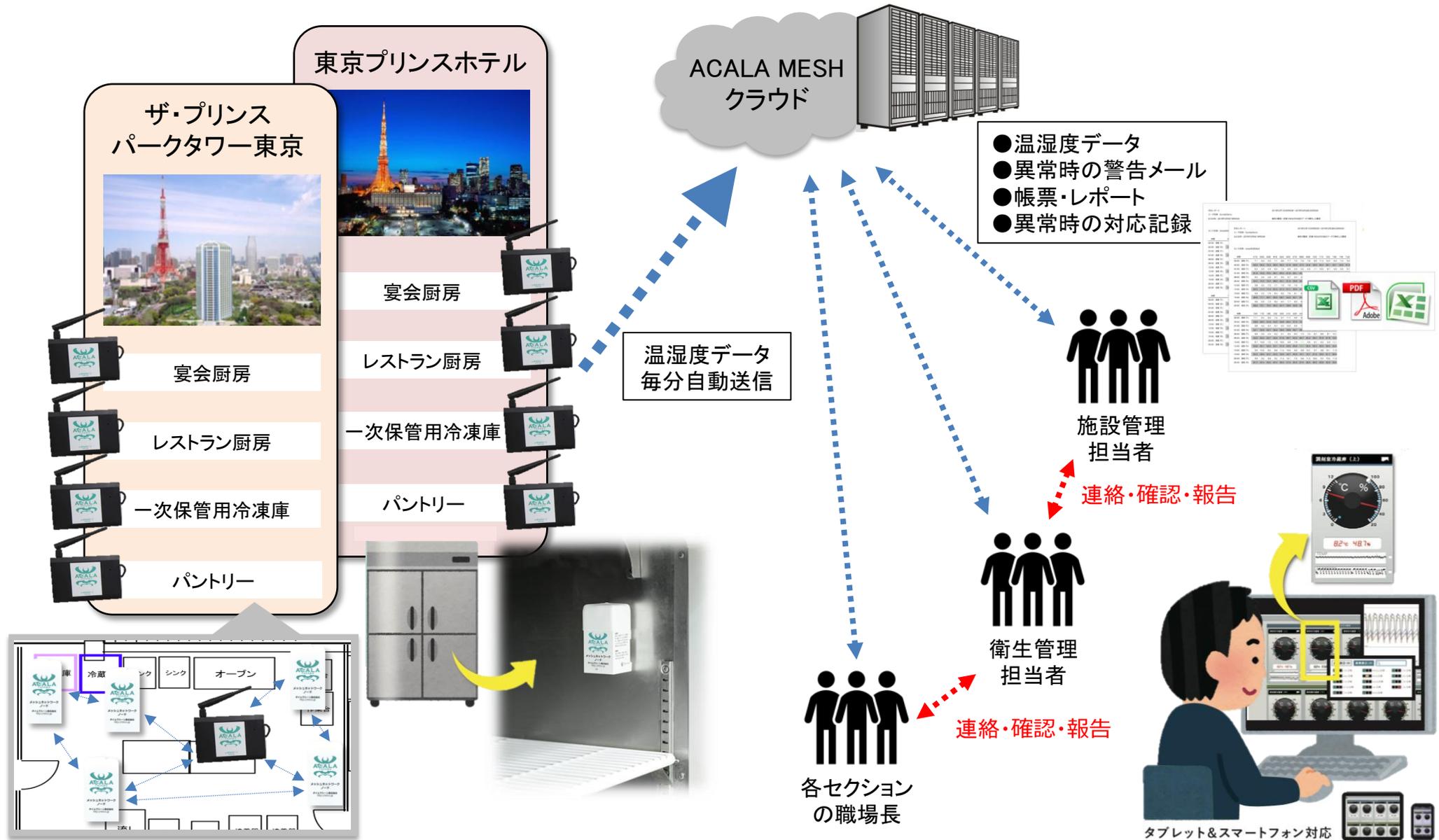
- 導入準備：2017年7月1日～31日
- 運用開始：2017年8月1日
- 設置対象：ザ・プリンスパークタワー東京
東京プリンスホテル
「冷蔵庫・冷凍庫温度測定記録表」
「厨房内温湿度記録表」
を記入している全セクション

温湿度の監視・記録に関わる従業員

管理部門(衛生管理/施設管理)
料飲部門(調理/サービス)
宿泊部門(クラブラウンジ)

合計 約550名

システム全体像および管理運用



システムの特徴と導入効果

システムの特徴

メッシュネットワークで切れない通信

- 01 “初期費用0円”
月額サービス料のみ！ 設置サポートは有償
- 02 “設置工事不要”
既存施設にも簡単に導入可能
- 03 “簡単メンテナンス”
電池寿命5年※の完全防水センサ
- 04 “24時間遠隔監視”
人手を介さず毎分データを記録・送信
- 05 “警告メール&電話”
温度異常時は担当者にお知らせ
- 06 “自動レポート作成”
面倒な毎月の報告業務が劇的に短縮

2020年の東京オリンピック・パラリンピック
およびHACCP制度化を見据えシステム導入

システム導入効果

① システム利用と管理部門の異常時における対応体制構築により
より高度な食品の安全・安心の提供と品質管理を実現

② 人手による約1000回/日の記録作業を自動化、ペーパーレス化し
現場従業員の業務軽減および作業効率化を実現

⇒現場の作業軽減量は金額換算で毎月100万円超

温度異常発生要因上位(2017.8~10)

要因内容	件数
冷蔵庫・冷凍庫の故障	20
扉の閉め忘れ	11
コンセントが抜けていた	8
ブレーカーが落ちていた(清掃時に漏電)	4

導入して良かった点

内容	回答率
帳票記入時間の削減・業務軽減	88%
確実な温度・食材管理が出来る	36%
早期発見と迅速な対応が可能	11%
チェック漏れ・記入ミスが無くなった	9%
古い冷蔵庫の機能が確認できた	6%
離れた場所でも状況を確認出来る	4%
その他	4%