

安全な食の提供には、細やかな管理が不可欠。しかし、その負担は大きく、現場にとって大きな課題です。Toamiの活用で、異常検知や故障予知を実現し、管理業務を効率化。さらに、HACCPなどの安全基準に沿った温度管理・記録をサポートします。次世代の店舗運営を支える基盤として、安心と効率を両立するスマートソリューションを提供します。

Toamiの導入で得られる3つの効果

① 遠隔監視と見える化

食品加工、厨房機器の温度や稼働状況をIoTで自動収集。クラウドに蓄積されたデータをグラフ表示し簡単に確認可能。

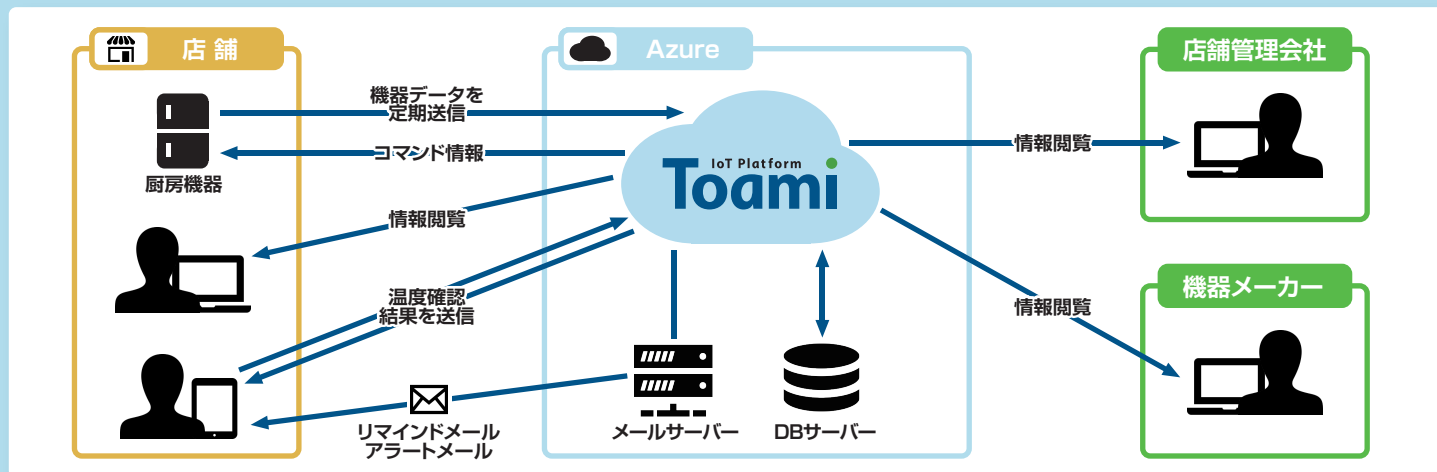
② HACCP対応とリスク管理

異常時にはアラートメールを自動送信。
HACCP基準に沿った温度管理を実現し、食品安全を強化。

③ 予知保全とメンテナンス効率化

機器の自己診断機能で故障予兆を検知。
適切なメンテナンスを計画的に実施し、ダウンタイムを削減。

システム構成図



Toamiで店舗の食品加工・厨房機器をスマートに管理

店舗に設置された機器の温度や稼働状況などのデータを自動で収集し、クラウドへ安全に蓄積。クラウドに蓄積された情報は「Toami」でリアルタイムで見える化され、一覧表示やグラフで簡単に確認できます。さらに、店舗情報・機器情報・顧客情報のメンテナンス機能を搭載し、スマートフォン専用画面からも手軽にアクセス可能。どこからでもリアルタイムで状況把握でき、保守・メンテナンスなどの管理の効率化と安心を実現します。

現状をお伺いしたうえで、IoT/クラウド活用のイメージと費用をご提案いたします。下記よりお気軽にお問い合わせください。

