

IoT を利用した新しい厨房サービス

和中 清人 (わなか きよと) タニコー株式会社 商品開発部 次長

要約 当社では約 15 年前から厨房機器の稼働状況（温度、時間等）を出力し、調理の再現や、厨房施設の管理（省エネ、調理工程管理、温度管理）を目的としたネットワーク機器の開発をしている。昨今の IoT 技術の発達、インフラの発達、HACCP の制度化により、本格普及の時期と考える。当社は 2019 年に発表した総合厨房総合管理ソフト『HASAWAY』と、本プラットフォームが繋がることによってできる、新しい厨房サービスをご紹介します。

1. はじめに

総合厨房管理ソフト『HASAWAY』は、HACCP の制度化に対応しつつ、温度管理、帳票等の自動化による省力化と、厨房機器の稼働状況を把握し、機器の保守メンテナンスを実現するソフトである。

更に、機器の稼働状況を把握することで使用頻度等が分かり、新しい厨房機器の提案、使用方法の指導など、営業活動にも活用出来ると考える。

2. 総合厨房管理ソフト『HASAWAY』

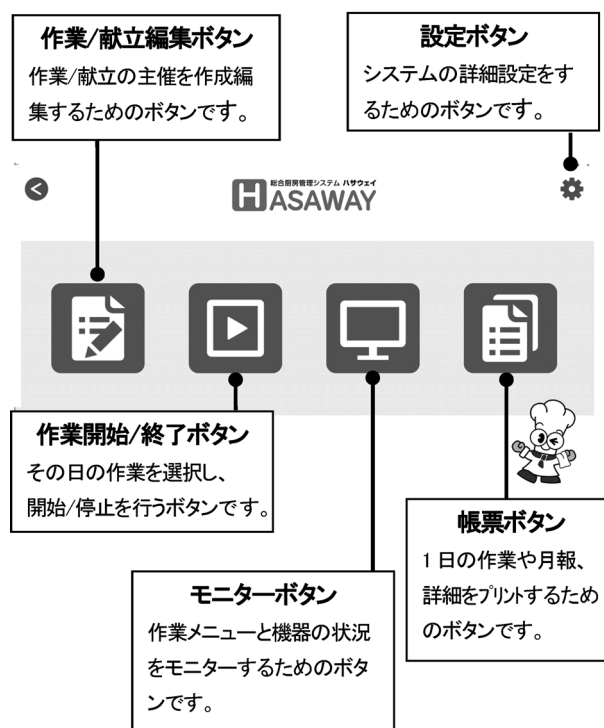
ソフトの特徴

- (1) 各施設、エリア別温湿度記録
- (2) 食材等の入荷時温度・保存温度の記録
- (3) 調理時の食材の芯温、温度記録が必要な厨房機器の温度の記録（例：洗浄機すすぎ温度、食器消毒保管庫内温度）
- (4) 1 日の作業帳票の自動作成
- (5) 各厨房機器の稼働状況及び故障（エラー）発生を管理者へ通知

本ソフトの最大の特徴は、献立より、記録が必要な食材の指示書が作成されることである。

この指示書により、従業員は測定すべき食材、芯温測定を間違いなく行なうことができる。また、測定された温度は自動的に収集され、帳票が作成される。

ホーム画面内容



3. 共通プラットフォームの活用

前述で紹介した、総合厨房管理ソフト『HASAWAY』は、調理の始まりは、『献立/メニュー』と考え、それを中心に構築した。また給食現場等で使用されている栄養管理（献立）ソフトとの連動も考えている。

当社の機器はもちろんであるが、このソフトが対応している通信プロトコルを用いた機器であればデータ