

お困りごと

- ・ 様々な管理データの帳票記入作業に時間がかかる
- ・ 記録用紙の管理・廃棄に労力がかかる

HACCP CLOUD データ管理のご提案

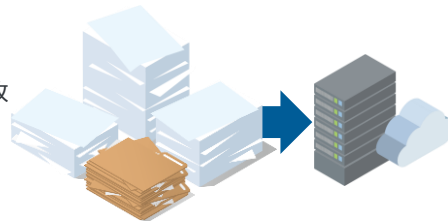
IoTを活用しHACCPに必要なデータを自動的に記録、クラウド上で一元管理します。

記録データの自動収集と可視化

冷機器の温度や従業員の体温、調理温度などの記録作業を自動化し、数字の読み間違いや記入ミス、チェック漏れが無くなります。またデータによる状況の把握が容易になり、検索して確認することができます。

ペーパーレス化で管理スペースや手間を削減

店舗ごとの記録用紙は大型店舗では数千枚にのぼることがあります。クラウドでのデータ管理で保管スペースや廃棄費用が削減できます。



効果検証例 小売りチェーン店での実証実験を基に計算

1 か月にかかる管理・記録の作業時間短縮が実現

- 冷機器温度管理
- 店内調理温度記録
- 従業員体調チェック



58%削減

記録データの可視化

- ・ 冷機器温度
- ・ 従業員の体温
- ・ 店内調理温度
- ・ 入荷商品温度



HACCP CLOUD データベース



店舗

本部



小売りにおけるHACCP管理ポイント



詳しくは弊社営業までお問い合わせください。

- ・ 本資料に記載の内容は全て2022年5月現在の情報をもとに作成したものです。
- ・ 製品改良のため断りなく仕様を変更することがありますのでご了承ください。
- ・ いかなる形式でも本誌の一部または全部の複製および無断転載をお断り致します。
- ・ 記載されている会社名、ソフトウェア名、製品名などは各社の商標、または登録商標です。

株式会社サトー
www.sato.co.jp

お問い合わせ先

受付時間24時間365日



0120-226310



全国の営業拠点一覧はこちらへアクセスしてください