

旅館・ホテル専用システム フロントシステムV 第36回国際ホテル・レストラン・ショー出展 ◆会期:3月11日(火)~14日(金) 10:00~17:00 (最終日は16:30まで) ◆会場:東京ビッグサイト(小間番号1E-303)

フロントシステムV(標準システム)と各種オプションシステムとの連携

フロントシステムV(標準システム)と各種オプションシステムとの連携

- POSシステム: 売上データ、顧客使用履歴
- PBX: 課金データ、客室使用履歴
- CTIシステム: 未取精算データを売掛管理システムに転送
- 売掛管理: 未取精算データを売掛管理システムに転送

予約管理

- EGT予約データの受け入れ
- エージェント端末
- 各種予約サイト「5くじちゃん」
- 予約サイトデータの受け入れ
- 予約の受付登録時に名前や過去の利用状況を参照

顧客管理

- 利用履歴参照
- 利用状況や精算データを顧客管理システムに転送

標準システム

- 客室、宴会場等の利用状況を瞬時に把握することでスムーズな対応
- 部屋割表、料理集計表等の自動作成で準備作業が大幅軽減
- 各種分析表の活用で経営計画がスピードアップ

顧客

- 基本情報や利用データの活用でリピーターの満足度アップ
- 顧客データの蓄積が自動で登録作業が大幅軽減
- 利用日、目的、客層等の検索条件によるDM発行で誘客促進

Information

「おかげさまで 創立30周年」

皆様のお役に立てる、より良いシステムの開発とアフターフォローをつねに心がけております。

開発・販売・アフターフォローまで、一貫した安心サービス
ソフト販売・開発元

新日本コンピュータサービス株式会社
〒321-0952 宇都宮市泉が丘5-7-11
TEL.028-660-1160(代) FAX.028-660-1161
URL <http://www.njcs.co.jp/>

第36回 **HOTERES JAPAN 2008**
第29回 **フード・ケータリングショー CATEREX JAPAN 2008**
第8回 **厨房設備機器展 JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT SHOW 2008**

新日本コンピュータサービス ブースNO.1E-303

ホテル・旅館専用システム「使いやすい」と好評

旅館・ホテル専用のコンピュータシステムを手掛ける新日本コンピュータサービスは、今年も国際ホテル・レストラン・ショーでも開放的なブース設計に、来場者にも商品を気軽に体験してもらう。メイン商品の「フロントシステムV」は、フロント業務を網羅、旅館・ホテルに特化した30年の歴史を誇る同社だけに、「使いやすい」とコザから好評を博している。電話との連携による顧客対応システム「CTIシステム」もオンラインアップしている。Vシリーズの廉価版として、「フロントシステムスマー」も発売し、価格を従来シリーズの約半額に抑え、さらには「JRSシステム」の送着通知端末「らく通」、トランスネットのインターネット予約サイト「元管理ツール」や「5くじちゃん」、同社システムの連携を実現、自社ホームページ以外の、旅行会社や宿泊予約サイトからの予約システムに取り込める。

アルゴ21 ブースNO.1C-303

ソフトウェア 業務の簡素化を支援

アルゴ21のホテルでの「業務をシンプルに」情報は武器に、宿泊向けのホテルシステムから婚礼・宴会・コンベンション向けシステム、テーブルレイアウト作成ソフト、館内の案内表示機など、経営業務支援のための各種ソフトウェアを紹介する。出展品目として、フロント会計システム「フロントくん」、W.I.N.は、ホテル・旅館の予約管理、フロント会計、顧客管理、施設管理などの各種宿泊管理業務を簡単に、かつ、素早く行う「スタンダードシステム」見やすい画面と操作性にも定評があり、全国で約700軒の導入実績がある。宴会・婚礼・コンベンション向けシステム「マリエス」(Mariess)も出品予定。ホテル、専門式場の会場予約見積書作成、精算業務、顧客接会場へ。

管理などを効率化できることからも好評だ。他にも、パソコンアップした婚礼・宴会用のテーブルプラン作成ソフト「テーブルプランナー」や宴会案内表示システム「エアイクスプレス」などを紹介する。

また、ホテルの企画である「特別イベント」で、さらに儲ける「コツ特別公開」と題して4講座を実施。内容は①安売リネット 本格的な見直し4原則②プラン表現法、強烈な3原則③男女別、シングル・グループ別 誘客の5原則④値上げの3原則。講者の5原則は値上げの3原則で、「実践したい方」の参加をお待ちしている。同社、来場者特典としてセミナー「特別冊子」をプレゼントする。定員は各回70名。希望者は直接会場へ。

同社は3月26日からガーデンネットワーク株式会社として事業運営いたします。業連管する、事業移管後の連絡先は変わらな

鈴茂器工 ブースNO.3R-401

寿司ロボット 小型から量産タイプまで

寿司ロボットの製造・販売を手掛ける鈴茂器工では、ホテル・レストランで小型ロボットから量産タイプまで幅広くラインアップする。ホテル・旅館への推奨商品として、「超小型包装寿司ロボット」や「シャリ弁ロボ」、「寿司」をおむすび兼用ロボットとして提案。宴会場やハイキング会場の採用を呼び掛ける。超小型包装寿司ロボットは、幅680mmと超コンパクトタイプ。ネット乗せ以外はハリの計量・分割にきり成形、わざわざ塗布から包装まで自動で行い、シャリ玉は寿司職人そのものの握り技術で毎時最大2000個の包装寿司を素早く作る。

包装フィルムは、マイナスイオンを発生させる特殊仕様。時間経過に伴ってシャリの乾きとネタの色を抑制、握りたての鮮度とおしさを保つ。シャリ弁ロボは、炊きたてのご飯を茶碗や丼に自動的に盛り付けてくれるもの。スイッチを押す以外に手が一切必要ない。茶碗はグラム単位の盛り付け作業は、茶碗の大きさで正確に行い、茶碗用や丼用など用途に合わせて自由に設定できる。盛り過ぎによる食材のムダが省ける。お櫃型ロボットは、機械のイメージが全くない。木目仕上げの外観で、ソフトな浮かび握りにより寿司やおむすびを握る。シャリ玉やおむすびは機械本体から1個ずつ出るので、常に握り立てのおいしさを提供できる。よりじっくりと商品を確認したい人には、4月の東京会場を皮切りにスタートする同社の展示会「スズモフェア2008」も薦めたい。スズモフェアの日程は4月東京、5月大阪、6月仙台、7月名古屋、9月北海道を予定。

第36回 **HOTERES JAPAN 2008**

業種別IT活用セミナー

値上げしてさらに儲けるコツ 特別公開!

①安売リネット抜本的な見直し 4原則
②プラン表現法 強烈な3原則
③男女別、シングル・グループ別 誘客の5原則
④値上げの3原則を特別公開!

実践したい方のみ ご参加をお待ちしております。

3月12日(水) 1回目 16:00~(20分) 2回目 16:25~(20分)
3月13日(木) 1回目 14:00~(20分) 2回目 14:25~(20分)
※会場:東1ホール 主催者事務局
※定員:各回70名
※ご希望の方は当日会場に直接お越し下さい。

国際ホテル・レストランショー2008
2008年3月11日(火)~14日(金) 東京ビッグサイト 東1ホール アルゴ21 ブース番号:1C-303

<http://www.argo21.co.jp/hotel/>

株式会社 **アルゴ21** ホテルソリューション事業部
東京都中央区勝どき6-1-15勝どきYSビル
TEL:(03)5548-6330
E-mail:hotel-mgr_a21@argo21.co.jp

※2008年3月26日よりガーデンネットワーク株式会社として事業運営いたします。
※体制や連絡先は今まで同様、変更御座いません。

寿司とおむすび。どちらも握りたてを提供。 **ふわっと盛り付け。ご飯が一段とおいしくなる。**

パーティー・宴会に、夜食等のおむすび用に **朝・夕食バイキングに、従業員食堂に**

宴会での寿司盛り込み、ピュッフェパーティーでの寿司屋台で活躍。演出効果も抜群の、保温装置内蔵、寿司・おむすび兼用機!!

ご飯を完全にほぐし、食感・旨みを引き立て、おいしくなります。バイキングのご飯セルフサービスに。ご飯の計量盛り付けに。

シャリ弁ロボ GST-RSB

- 特許ほぐし機構によりご飯をほぐすふくらみ盛り付けます。
- 保温機構により長時間炊き立てのおいしさと鮮度を保ちます。
- 最大600食/毎時

お櫃型ロボット SSG-GTO

- シャリを浮かす空気を作るプロの握り。
- パーツ交換で寿司・おむすび一台でOK。
- 軽量コンパクト設計で設置場所の移動も簡単。
- おむすび最大750個、寿司最大1800カン/毎時

まずは下記会場で、実際に見て動かして、お確かめ下さい。

包装寿司、寿司、のり巻き、いなり、おむすび、弁当盛り付け等の超小型機から量産自動機まで、省力化米飯加工ロボットを多数出展。炊飯から寿司シャリ作り、各種関連資材も充実し、実際に全ての製品の製造実演をご覧頂けます。チケットご購入はフリーダイヤルでお気軽にどうぞ。

国際ホテル・レストラン・ショー 3/11(火)~14(金) 東京ビッグサイト 東3ホール 3R-401
スズモフェア2008 東京 4/22(火)~23(水) 池袋サンシャインシティ 文化会館4階

本社、東京工場、及び各営業所ショールームで **出張デモンストレーションサービスもお気軽にご相談下さい。**

●ロボットを見たいけど出向く時間がない、わざわざ行くのも面倒だ、そんなお客様のために私たちがロボットを持ってお問い合わせします。フリーダイヤルにてお気軽にお問い合わせ下さい。

米飯主食文化を世界へ **SUZUMO** 鈴茂器工株式会社 お問い合わせフリーダイヤル 受付/月~金 9:15~17:00 **0120-599-333**

本社/東京都練馬区豊玉北2-23-2 東京工場/埼玉 営業所/仙台・浜松・大阪・広島・福岡 北海道鈴茂販売、ナガノ鈴茂販売 (URL) <http://www.suzumo.co.jp>

エージーピーのフードカートで 配膳が変わりはじめています!

HOTERES JAPAN 2008
東2ホール 2K-304

JAL国際線機内食の実績により衛生的に
株式会社 エージーピー
AGP CORPORATION
フードカート事業部
〒144-0041 東京都大田区羽田空港1-7-1
空港施設第2総合ビル
TEL 03-3747-1641 FAX 03-3747-0707
URL <http://www.agpgroup.co.jp>
E-mail foodcart@agpgroup.co.jp



IHホテルパン加熱カート
保温カート
保冷カート
保温カート
ホテルパンタイプ
ホテルパンタイプ
ラックタイプ

航空機内で培った優れた基本性能を備えており、豊富なラインナップからお選びいただけます。

レジオネラ菌対策 安心浴?

秘湯の温泉もいですが、危険な温泉も少なくない。レジオネラ菌が秘やかに潜んでいる温泉は、遠慮したいものです。適切な除菌剤で洗い流して、安心して健康入浴をさせてあげてください。

■生物膜除去を目的とした定期的な洗浄に
浴場用スレジオパック
〈特長〉
●手軽に二酸化塩素洗浄が可能。
●設備と同時に過剰も洗浄。
●生物膜を分解・除去。
●有害物質を生成しない。

■温泉水の「湯垢」「湯の華」の付着を洗浄し、防止する
温泉用スケール洗浄剤・防止剤スプレイトGH・CD
〈特長〉
●温泉配管や浴槽等への付着・堆積がない。
●特殊製剤のため、皮膚への刺激がなく安全。
●人体に安心な食品添加物認可品。
●スプレイトパック効果でスケール付着を防止。

■水質をより正確に把握するために
携帯型デジタル水質計オンサイトPLC101
〈特長〉
●コンパクトで持ち運びに便利。
●1台で5項目の測定が可能。
●蛍光光度法の採用により、測定が容易。
●塩素測定はSBT法による測定。

お問い合わせ先
P&Sグループ 東京: TEL (03) 3537-7311 FAX (03) 3537-7313
大阪: TEL (06) 6947-5511 FAX (06) 6947-5510
<http://www.tohza.co.jp> mail: pool-spa@tohza.co.jp

エージーピー ブースNO.2K-304

業務用カート JALの機内食技術を応用

エージーピーは、JAL国際線機内食システムの技術を応用した業務用カートを開発。同社の機内食で培った高い信頼性を、ほかにもホテルパンタイプ、機能性が高く、機密性も備えている。

既存のホテルパンタイプと同サイズの、IHホテルパン加熱カートは、1分の1ホテルパン4枚を収納し、加熱・保冷された食材を再加熱できる。加熱状況監視しながら設定された温度に到達すると自動で加熱を停止し、その後、さらに保温が可能。あらかじめ設定した時刻に加熱を開始するタイマー加熱機能も備えている。

「搬送カート」は、パティ会場やホールなどの搬送や、バイキング会場などの下膳に使われている。また、33枚のトレイを収納するのパントリー間往復の省力化が図れる。

今月3月11日(土)に東京ビッグサイトで開催されるホテルパンショーでは、ブース内でプレゼンを行うのでぜひ足を運んでほしい。

東西化学産業 ブースNO.4A-304

水質測定器 飲料水から浴槽水まで

東西化学産業は、デジタル水質測定器「オンサイトPLC101」(S・B・T式) 青黄色LED。今回展示する水質測定器はS・B・T式だけではなく、従来のD・P・D式も搭載したマルチタイプなので飲料水から浴槽水まであらゆる水質の維持が義務付けられている。一般的な使われている残留塩素測定器(D・P・D式)は赤黄色LED。浴槽水には適さない。浴槽水には高pHや高硬度にも対応している。高硬度にも対応している。高硬度にも対応している。

このようにレジオネラ対策としては、定期的な生物膜除去を行うことが重要。同社では、定期的な生物膜除去を行うことが重要。同社では、定期的な生物膜除去を行うことが重要。

東芝テック ブースNO.1B-201

フロント会計システム 旅館経営のヒントに

東芝テックは、フロント会計システムや無線オーダーシステムなどを展示。旅館・ホテル経営のヒントになる商品を用意した。と来場を呼び掛けている。

「CTI機能」を搭載すれば、質の高い電話対応が可能。受話を取る前に旅館・ホテルにかかってくる相手の名前や電話番号、宿泊情報などが分り、予約業務の効率化、顧客サービスの向上が図れる。万が一、電話が取れなかつた場合でも、着信履歴を表示して、再度電話の聞き忘れなどの不手際を防止してくれる。

06年度のグッドデザイン賞を受賞した無線オーダーシステム。旅館・ホテルのフロントなどで受けた注文をハンディターミナルにタッチ入力するだけで、その情報が瞬時に厨房と会計POSに伝達される。正確で素早い接客が可能になる。同社「コンパクト」が特徴のハンディターミナルは、画面が液晶表示された。カラー液晶表示されるボタンは16色を用意。メニューの種類などに対応した色で自由に選択できるので、画面自由のメニュー選択時間を大幅に削減できる。

顧客からの問い合わせに、注文は、手書き入力でも可能。より細かくて確実なサービスを実現している。

ユーコム ブースNO.1E-202

ホテルシステム 各種ソリューション提案

ホテルシステム「マネージヤ」シリーズを開発。販売するユーコムは、3月11日から東京ビッグサイトで開催されるホテルショー2008に出展する。今回の出展は、ユーコムからホテルへの提案として、インターネット予約受付付けのシステムや、各種ウェブページの予約を自動で受け付けるシステムも展示している。

レストラン向けには、イージーオーダーメニューによる格好なO.E.S.の仕組みや、婚礼・宴会システム、売掛管理システム、料理の原価管理と厨房の効率化を実現するシステムなどを出展。幅広くホテル業務をサポートする。その他、各種提携企業との連携でホテル・旅館・レストラン向けのさまざまなソリューションを紹介する。

ユーコムでは、今後さらにマネージャーシリーズを充実させて、使用者にメリットが得られる製品作りを手がけていく。と企画、開発への意欲を見せる。

HOTERES JAPAN 2008

環境と品質の調和と共存 / 先進のホテル・レストラン・ショーでお待ちしております。

3月11日(火)~14日(金) 10:00~17:00(最終日は16:30まで)
ブースNo.: 東1ホール 1B-201

ホテル・旅館システム
電話対応
プロパティサービス + 幅広く機能 = 顧客満足!

予約受付から客室管理までをトータルサポート
電話対応らくらく機能で質の高い電話対応を

※電話対応らくらく機能(CTI機能)、および客室管理はオプションです。

見やすく押しやすい。それがテック無線オーダーシステム Order Express

グッドデザイン賞(2006年度)受賞のスタイリッシュなフォルム!

カラーコメント入力
お客様のレギュラーオーダーはスタイラスペンで手書き入力ができるので、より細かくて確実なサービスの実現に貢献します。

お店にあわせて
お客様のインテリヤムードによっては、ブラックタイプがおすすです。POSターミナルST-70とオーダーターミナルにも同色系を揃え、トータルでのカラーコーディネートが実現しています。

色分けで分かりやすい!
メニュー検索時間を短縮!
手書き入力が可能!

TEC 東芝テック株式会社 流通情報システムカンパニー
〒141-8664 東京都品川区東五反田2-17-2 オーバルコート大崎マークイースト
TEL: 03 (6422) 7386 FAX: 03 (6422) 7651
<http://www.tec.jp/>

テックアプライアンス株式会社
〒141-8664 東京都品川区東五反田2-17-2 オーバルコート大崎マークイースト
TEL: 03 (6422) 7281 FAX: 03 (6422) 7287
<http://www.tecpliance.co.jp>

ユーコムが提供する ホテルトータルシステム

http://www.youcom.co.jp/

ローコスト経営にマッチした超低価格のホテルシステム「ホテル マネージャーシリーズ」

第36回 HOTERES JAPAN 2008 出展 東1ホール 1E-202

フロント マネージャー
宿泊管理・顧客管理システム
豊富な導入実績が得た高機能なコンパクトな設計です。PBX・冷蔵庫・ペイTV等とのシステム連携もOK。顧客データは、DM発行・レビューデータ検索も可能です。

レストラン マネージャー
レストラン会計システム
POSに代わってオーダー登録、精算業務をパソコン画面で行います。又、レストラン別売上管理・会計処理に加え、ホテルシステムと連動し、宿泊客検索も可能です。

キッチン マネージャー
厨房管理システム
厨房部門の原価管理・工程管理・衛生管理を行い、厨房部門の近代化を支援致します。ホテルの厨房部門から一般レストランまで幅広く対応できます。

サブライ マネージャー
仕入・買掛金システム
食材・飲料・消耗品等の発注・仕入・在庫・支払い等の業務処理を通じて、在庫管理、買掛金管理を行います。

バンケット マネージャー
婚礼・宴会システム
婚礼・宴会の見積作成、予約受付、会計処理、インフォメーション、総処理、分析帳票制作まで、宴会業務をコンパクトにシステム化したシステムです。

テーブルプラン マネージャー
会場レイアウト作成ツール
会場のご利用に合わせて美しい図面を簡単操作で素早く作成できますので、お客様への提案力が飛躍的にアップします。

SFA マネージャー
ホテル営業支援システム
効率的で確実な営業活動を支援し、顧客満足度向上による売上アップを実現する営業支援システムです。顧客に密着した情報を管理し、営業活動に必要な情報をタイムリーに提供します。

クレジット マネージャー
売掛金管理システム
営業部門や現場で発生する全ての売掛金・クレジット・クーポン等のデータを自動集約し、入力ミスを防ぎ、請求書発行、回収処理を通じて売掛金管理を行います。

ユーコム HOTEL MANAGER SERIES

基本価格50万からのパッケージソフトです。

株式会社 ユーコム
インターネットホームページ <http://www.youcom.co.jp/> E-mail: tokyo@youcom.co.jp
東京営業所 〒105-0004 東京都港区新橋5丁目7-10 TEL: 03-3578-8670 FAX: 03-3578-8516
本 社 〒700-0024 岡山県美作市15-1 TEL: 086-214-0961 FAX: 086-214-0982