

タイムマシン

東洋一のスケールと、地の会場でバイキング料理獄谷に代表される野性的なほか、旬の食材を使った景観を誇る湯けむりの里、会席料理、9〜200人に登別温泉。山間の豊かな緑に対応した宴会料理と、幅広く抱かれるように、ホテルい顧客層に対応した施設とまほろば(398室)がなっている。

同館では以前

客室は、源泉露天風呂付から、衛生面できすいートルム「槐(えんじゅ)」「樫(くぬぎ)」メントという観をはじめとし、和室、洋室、和洋室が用意され、さまざま顧客のニーズに対応。関と相談の上、

温泉は、「硫黄泉」「食塩泉」「単純硫黄泉」「酸性鉄泉」の4種の温泉があり、地下1階から地下2階の31の湯船を巡りながら楽しむことができる。

食事は、旬の食材を使用した洋食、和食、中華の大皿料理が楽しめる「リバティ」、子供の目線の高さに料理を配置、小鉢に取り分けるなどの配慮がされた「GREEN TERRACE」という二つの特徴ある。

一方、温度管理業務の効率化やHACCP(ハザード義務化に向けた対応)を検討する中で、IoT技術を採用しているタイムマシンの温度監視記録システム「ACALA(アカラ)」を、今年8月末から3階の厨房内18カ所に設置し、運用を開始した。

温湿度監視記録システム「ACALA(アカラ)」



31種の湯殿を楽しめるホテルまほろば

同社製品以外

HACCP義務化に、IoTセンサー

にも同様の温度管理システムはあるが、導入の決め手だけでは発見できなかったのは「初期費用がた、温度の変化に気づくことが月額固定料金で安価」「新たな設備投資がほぼなかった場合、アラートで知い」、HACCP対応に効らせるので安心⑤計測データとされる「泡洗浄を行う際の泡洗浄センサー」など取り外しなどの手間がかからない「さまざまな導げられると中江康人総支配人の。」という。

同システム導入後のメリットは、①温度計測に使用していた時間を調理に充てることのできるようになった②これまでは同時刻に計測しようと思っても、業の都合上難しい場合があったが、毎分の温度ログが切れ目なく自動で計測されているので安心して他の作務の都合上難しい場合がある。厨房での温度管理作業の効率化に、導入を検討する価値がある製品だと言える。



冷蔵庫内に設置されたセンサー



PCやスマートフォンで常時温度確認ができる。

お問い合わせ

タイムマシン
☎03(6264)8603
商品概要HP <https://tmcn.jp/>