

札幌グランドホテル 様

目的 IoT/ 温湿度監視

業種

サービス

エリア 北海道

従業員数

1,001名以上



「ACALA MESH」で 安全と快適を提供

札幌グランドホテルは、館内を快適な状態に保つため「ACALA MESH」を導入。エントランスロビーや宴会場などの温湿度をリアルタイムで把握し、適切な空調管理を実現した。

また、厨房の冷凍庫や冷蔵庫にもセンサーノードを設置し、食品に対する安全確保、品質管理を確実にするとともに、取得しているHACCP（食品の安全・衛生管理基準）認定継続のための温湿度管理にも活用している。

導入サービス

ACALA MESH

導入前の
課題

- 1 正確な温度が把握できていない状況のなかで空調管理を行っていたため、お客さまから「暑い」といわれることがあった。
- 2 厨房の冷凍庫と冷蔵庫の温度管理を調理スタッフが担当していた。手書きで記録を取るので負担になっていたし、忘れることもあった。
- 3 食品の安全確保と品質管理を確実にするとともに、HACCP認定の継続のためにしっかりとした温湿度管理を実現したかった。

BEFORE

導入後の
成果

- 1 「ACALA MESH」で館内各所の温湿度がリアルタイムで把握できるようになった。状況に合わせて空調管理を行っている。
- 2 「ACALA MESH」のセンサーノードが1分ごとに温湿度を計測して、送信してくれるので、記録を取る手間がなくなり、確実に管理できている。
- 3 計測された温湿度がデータとして記録されるので、HACCP認定継続のための帳票作成に役立っている。

AFTER

お客さまの声

導入の
きっかけ

正確な温湿度が把握できず、空調管理が難しかった HACCP継続のための温湿度管理が負担になっていた

札幌グランドホテルは施設が3棟あり、そのうちの2棟は竣工が古く、宴会場や厨房には簡易的な温度計しかないため、正確な温度計測ができていませんでした。宴会場は、お客さまがご利用になる1時間前に空調を稼働させていましたが、スクール形式のセミナーとお酒を召し上がる宴会では、人の感じる暑さが違いますので、なかなか適温を保つことができず、お客さまから「暑い」と言われることがありました。

また、厨房については、食品に対する安全確保と品質管理を確実にするとともに、取得

しているHACCP認定の継続のためにもしっかりとした温湿度管理が必要です。調理スタッフが始業時と終業時に冷凍庫や冷蔵庫の温度を測っていましたが、手書きで記録を取りますので負担になっていましたし、忘れることもありました。

Profile

1934年、北海道初の本格的洋式ホテルとして開業。当時は政界・財界を代表するゲストの利用が多く「北の迎賓館」と称されていた。施設はクラシカルな本館、カジュアルな別館、地上17階の東館がある。客室504室、宴会場24室、レストランなど8店舗。



札幌グランドホテル
施設管理課長
三浦 裕幸氏



札幌グランドホテル
調理事務課長
石川 滋美氏



札幌グランドホテル
ロビーサービス
安達 彩子氏

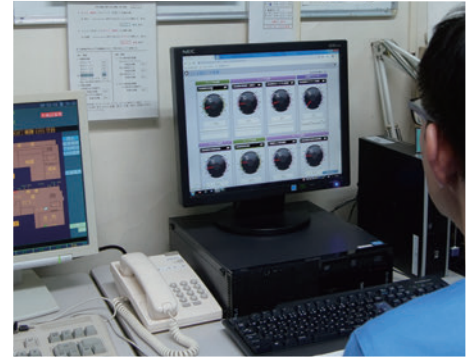


「ACALA MESH」からのアラートメールで損害を回避 温湿度をリアルタイムで把握して、館内を快適な状態に

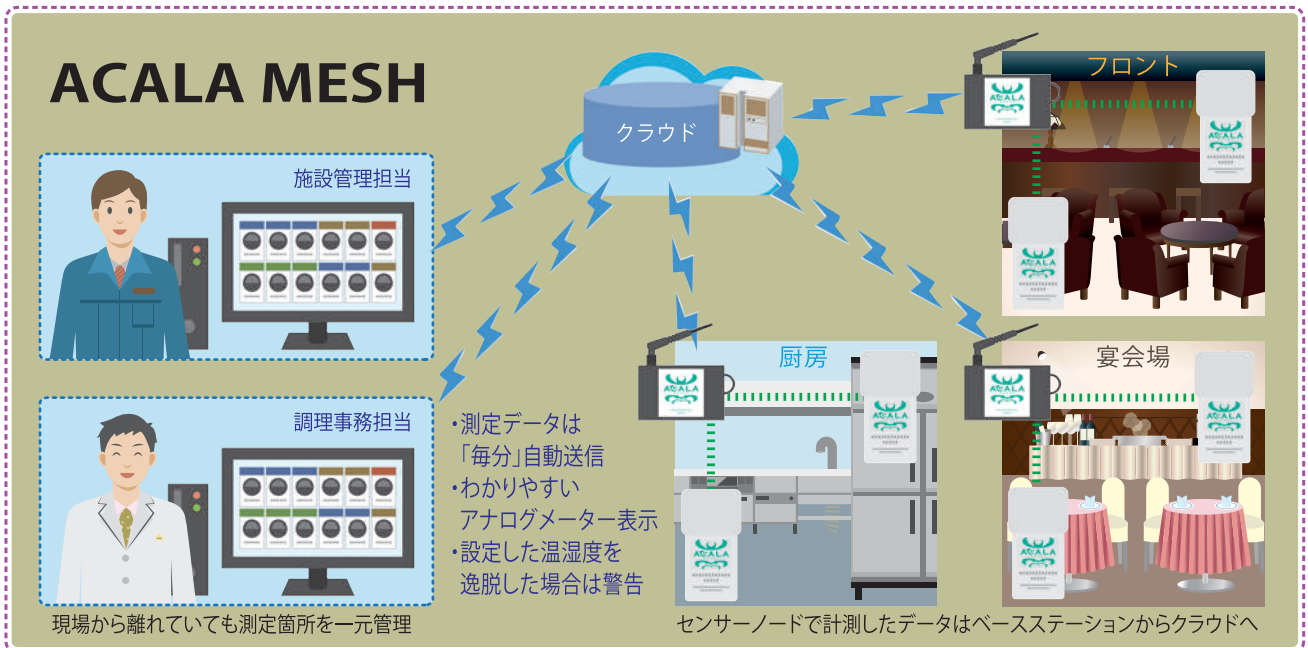
導入後、厨房の冷凍機が壊れ、庫内の温度が上昇したことがありました。その時は「ACALA MESH」のアラートメールが調理の品質管理スタッフに届き、食材に影響を及ぼす前に対処できました。食材を腐らせてしまうと大きな損害になりますし、仕入れる手間もかかりますので助かりました。調理スタッフは記録を取る負担がなくなり、喜んでます。

エントランスロビーはドアの開閉が温湿度に影響を与えますが、センサーノードを設置したおかげで、温湿度の変化がリアルタイムでわかるようになりました。状況に合わせた空調管理ができますので、館内を快適な状態に保っています。

今後は、「ACALA MESH」を活用して、お客さまが快適と感じる温湿度が季節ごとにどのように変わるかを検証したいと思っています。同じ23℃でも四季によって感じ方が違いますので、「ACALA MESH」の温湿度データと空調管理記録を分析し、季節ごとの適温を割り出したいと考えています。



導入システムの概略図



営業担当者からのメッセージ



株式会社NTTドコモ IoTビジネス部 塩崎 敏之(右)

株式会社ドコモCS 法人営業部 第一法人営業 主査 中島英昭(左)

札幌グランドホテル様は「北の迎賓館」と称される格式あるホテルですが、館内の温湿度に関してはお客さまからのご要望が多く、課題となっておりました。「ACALA MESH」により、エントランスロビーや宴会場、厨房の温湿度の管理精度を高め、お客さま満足度が向上しております。また、HACCP認定を取得されており、その認定継続のために「ACALA MESH」を積極的にご利用いただいております。



Bizdoko タブレット向け電子コンテンツアプリ



「Bizdoko」は、あなたの仕事をもっとスマートになるビジネス情報を発信するアプリです。動画など、アプリならではの機能を活かした多彩なビジュアル表現でお届けします。

ドコモのホームページ 法人のお客さま

<https://www.nttdocomo.co.jp/biz/>