

店舗トラブルをアプリで解決

ダブルウィンシステム

ダブルウィンシステム B社、空調はC社」と、(東京・両国、泉良直会長)はこのほど、店舗の「逐一依頼しなくてはならない。さらに対応会社行つスマートフォン(スマートフォン)アプリ「グッドレスキュー24」をリリースした。

これは「全国の飲食店舗でよくある緊急トラブルを24時間365日、一元で依頼して管理できる」アプリで、Phone・Android・PCなど、どの環境でも利用可能だ。

通常、水回りのトラブルはA社へ、電気関係はB社へ、電気関係はC社へ依頼する。依頼料金は請求がかりやすい。

大体の見積もり確認後に依頼 無駄を省いて一元管理可能に

「グッドレスキュー24」トップ画面

水回り	電気	空調
害虫	厨房機器	PC/ネット
カビ菌	内装ガラス	人材
その他	NEWS	会員情報

一方「グッドレスキュー24」は店舗で発生しがちなトラブルのほとんどをアプリに集約しているため、一つのアプリからいくつものトラブルに対して迅速に連絡できる。「詰まり」などの管を修理依頼の際は、同社が契約する技術サポート会社もしくは既存の取引サポート会社への依頼をアプリ上から選択できる上、修理履歴や進捗状況などの一元管理が可能だ。

例えば、ある店舗で水回りのトラブルが発生したとする。「グッドレスキュー24」アプリの画面から「水回り」をタップすると、10分以内にオペレーターから確認の電話が入る。オペレーターが内容を技術者に説明して出動を依頼する。依頼を受けた技術者が店舗へ急行してトラブルを解決する。

このサービスは緊急対応履歴は全てデータに残るため、特定のトラブルが頻発する場合は、提案。賛同した全国のレストランで「水のコンソメ」を使ったメニューが順次提供される。

「水のコンソメ」は、野菜や果物を調味料として味を調整、凍らせた後にハンディタイプのかき氷器で削り、冷製スープやバスケット、カルパッチョといったさまざまな料理と組み合わせることで、新感覚の「冷やししゃり食感」が楽しめる。2017年から提案を始め、昨年は104店舗で「水のコンソメ」を使用したメニューが提供された。3年目となる今年は、5月15日時点で79店舗が賛同メニューを提案する。同社が運営する「ネスカフェ 原宿」では、新メニューとして「水のコンソメ 野菜スモージー」を今年6月21日、福岡

解決する、という仕組みだ。なお、出動がない限り料金は発生しないため、オペレーターとの対話で問題が解決した場合、通話料金以外の費用はかからない。

電気や空調、厨房機器など、他のトラブルも同様の流れで「グッドレスキュー24」から依頼できる。同社が契約しているサポート会社以外の既存取引サポート会社とも連携できるため、今までの付き合いも継続できる。

また、管理責任者の決済が必要な場合は、依頼内容の送信画面にある「管理者報告機能」を使用することで、トラブル内容や料金目安などを速やかに管理者へ相談・報告でき、早期解決につながる。

「このサービスは緊急対応履歴は全てデータに残るため、特定のトラブルが頻発する場合は、提案。賛同した全国のレストランで「水のコンソメ」を使ったメニューが順次提供される。

「水のコンソメ」は、野菜や果物を調味料として味を調整、凍らせた後にハンディタイプのかき氷器で削り、冷製スープやバスケット、カルパッチョといったさまざまな料理と組み合わせることで、新感覚の「冷やししゃり食感」が楽しめる。2017年から提案を始め、昨年は104店舗で「水のコンソメ」を使用したメニューが提供された。3年目となる今年は、5月15日時点で79店舗が賛同メニューを提案する。同社が運営する「ネスカフェ 原宿」では、新メニューとして「水のコンソメ 野菜スモージー」を今年6月21日、福岡

案件が最優先に解決すべき課題なので、緊急以外ではできるだけ出動しない。例えば土曜深夜に当り機能があるため、報告書を別途作成する手間も不要。有料オプションを付ければ、複数店舗のデータも管理画面で一元化されるので、各店舗の対応状況をステータスで確認できる。スタッフによって使用制限を設定して、緊急依頼するかどうかの決定を管理者クラスに限定することも可能だ。

現在、全国にある1400社以上のサポート会社と連携しており、日本中どこでも利用可能だ。新規の場合は、同社サイトからの申し込みによる法人契約が必要になる。アプリの基本使用料は1IDにつき毎月3000円(税別・以下同)で、管理者報告機能を付加する場合と同3000円が別途かかる。アプリは店舗の従業員全員がダウンロードでき、IDを共有することで誰でも緊急依頼が可能になる。

有料オプションの管理画面機能は同1万5000円。別途オプションで食洗機洗浄メンテナンス

社と連携しており、日本中どこでも利用可能だ。新規の場合は、同社サイトからの申し込みによる法人契約が必要になる。アプリの基本使用料は1IDにつき毎月3000円(税別・以下同)で、管理者報告機能を付加する場合と同3000円が別途かかる。アプリは店舗の従業員全員がダウンロードでき、IDを共有することで誰でも緊急依頼が可能になる。

有料オプションの管理画面機能は同1万5000円。別途オプションで食洗機洗浄メンテナンス

カリフォルニア・レーズン協会は、7月3日に北海道、7月10日に福岡の2会場でセミナー「今だから知りたいカリフォルニア・レーズンの前処理方法とその活用について」を開催する。現在、メンバー開発者や外食産業、製菓・製パン産業、小売など、製造に携わる全ての技術者や製品開発者を対象に参加者を募集する。時間は13〜16時(午の、受講料は無料。

このセミナーは昨年7月に大阪と東京、今年3月に沖縄

レーズン前処理&活用法 北海道と福岡でセミナー

加レーズン協

「コンラッド東京」ベストリシェフ・岡崎正輝氏と「トモニバン」オーナーシェフ・浅井一浩氏を再び招聘する。

「コンラッド東京」ベストリシェフ・岡崎正輝氏と「トモニバン」オーナーシェフ・浅井一浩氏を再び招聘する。

「コンラッド東京」ベストリシェフ・岡崎氏は、フランスで開催される国際製菓コンクール「ル・モンド・ディアル・デ・ザール・シユクレ」において、2012年に優勝した経験を持つ。浅井氏はドイツにて開催されるパンの世界大会「ibaカップ」で、15年に優勝した。両氏が考案したカリフォルニア・レーズンの特徴を最大限に活かした、前処理方法を組み合わせ、アイデアを提案する。なおセミナーでは、レーズン

「水のコンソメ」で手軽な夏メニュー

ネスレ日本

本は、ヘマギー無添加コンソメや「水のコソメ」は、野菜や果物を調味料として味を調整、凍らせた後にハンディタイプのかき氷器で削り、冷製スープやバスケット、カルパッチョといったさまざまな料理と組み合わせることで、新感覚の「冷やししゃり食感」が楽しめる。2017年から提案を始め、昨年は104店舗で「水のコンソメ」を使用したメニューが提供された。3年目となる今年は、5月15日時点で79店舗が賛同メニューを提案する。同社が運営する「ネスカフェ 原宿」では、新メニューとして「水のコンソメ 野菜スモージー」を今年6月21日、福岡

新社長に久米副社長

かどや製油

かどや製油は5月22日に開いた取締役会で、6月25日付で久米敦司(くめ・あつし)取締役に社長に就任する人事を決めた。小澤二郎社長は同日付で代表取締役会長に就任する。

久米氏は1956年10月5日生まれ、63歳。78年4月三井物産に入社。同社が運営する「ネスカフェ 原宿」では、新メニューとして「水のコンソメ 野菜スモージー」を今年6月21日、福岡

◆理研ビタミンの山本一彦社長が新会長に就任

理研ビタミンの山本一彦社長が新会長に就任する。山本氏は、同社が運営する「ネスカフェ 原宿」では、新メニューとして「水のコンソメ 野菜スモージー」を今年6月21日、福岡

メーカー出展社を募集中!!

居酒屋 Japan 2020

出展案内はこちらから