

感染対策にこそおすすめ！

食堂メニュー表示システム ChoicEat

食堂メニュー表示システム・チョイスイート

UCHIDAYOKO Relation Center

密集・密接

利用者が集中する時間帯では、食品サンプルやパネル表示を見るのに密集・密接になりやすく、コロナ等感染リスクが増えてしまう。

調理サンプル、料理

毎日調理・廃棄することになるため
フードロスの観点から
やめたい／削減したい。

リアルタイムな ポスター・パネル表示

従来印刷によるメニュー表示等
印刷の手間や費用がかかる
売り切れをその都度表示できず困っている



食堂へのデジタルサイネージシステムの導入は
こんなお悩みを解決します。



🍴 入口のメニュー表示と提供ディスプレイの連動表示 🍴



入り口・一覧



各提供口

🍴 売り切れやメニュー変更をすぐに表示 🍴



「売り切れました」や「残りわずか」「追加調理中」等、ワンタッチでタイムリーに更新可能。

残った料理と材料での特別メニューも登録しておけば簡単表示でフードロスも軽減できる



サービスメニュー1：オンプレミス型

納入事例 パナソニックエコシステムズ株式会社 春日井工場様<オンプレ版>

- ①提供口カウンターにも個別メニュー表示で視認性とスムーズな導線を確保。
- ②料理が売りきれた際は、タイムリーに表示ができ、スタッフの負担を軽減。



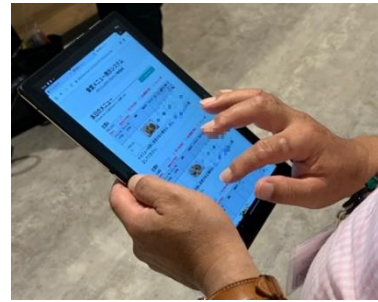
サービスメニュー2：クラウド型（WEBアプリケーション）

納入事例 パナソニックサイクルテック株式会社様<クラウド版>

- ①サイネージを高く表示、社員には離れても見やすく密をなるべく避ける。
- ②さらに密を避ける為に、列を増やしたり誘導を調整できるよう、サイネージ増設が可能。
- ③食堂運営委託業者様のパートの方でも表示メニューをタブレットで簡単に操作。
- ④同じメニューなら一回写真を取って登録し使いまわしができる。



全ての条件をクリアした、
チョイスイート（クラウド版）
をご採用頂きました



内田洋行

リレーションセンター

〒104-0033 東京都中央区新川2-3-9

TEL : 03-3555-4794 FAX : 03-6222-8268

mail: ml-relacen@uchida.co.jp

★新しい働き方の実践、実証の場（オフィス）、ショールームのご見学は、
↓こちらからお申込みいただけます。

<http://www.uchida.co.jp/company/showroom/index.html>