

厨房設備機器展2024東京ガスブース展示一覧

ゾーン	展示機器・サービス	概要
人手不足 解消	食材仕入れ強化サービス (インフォマート)	発注・受注業務を劇的に効率化。インターネットを活用して、業務用の食材や資材、仕入先を効率的に探せるマッチングサービスです。
	店内モバイルオーダー (Okage)	店内飲食のお客様がご自身のスマホで料理を注文できるサービスです。タブレット端末不要で低コストで導入いただけます。紙メニューのデザインをそのまま表現できるフリーレイアウトや豊富なサブメニュー選択機能が特徴です。
	店外モバイルオーダー (Okage)	ホームページやSNSにリンクを貼るだけで、お客様をお待たせしないテイクアウト用のモバイルオーダーサービスです。電話注文や行列といった機会損失を防ぎ、販売チャネルを増やして売上アップが期待できます。
経費削減	空気質監視アプリ「AirNavist」 (東京ガス)	換気状況や室内の温度・湿度が一目でわかり、店内の空気をきれいで快適に保つためのセンサーとアプリです。いつでもどこでも誰でも確認できるので業務効率化につながります。
	電気基本料金削減サービス (グリムスパワー)	低圧電力をお使いのかたへ。電力プランの変更と電子ブレーカーのレンタルで毎月の電気料金を削減できる可能性があります。まずはご相談ください。
厨房改善	厨房相談室	開業、改装、改善まで、厨房に関することならなんでもメーカーの垣根を超えて相談できるサービスです。
	業務用テストキッチン 「厨BO!YOKOHAMA」	厨房機器のお試し・ご見学・会場レンタル等、随時受付中。有名シェフが講師を担当するセミナーも大好評で、シェフの調理技術や、人気飲食店の経営や運営の秘訣も学べます。
SDGs	さすてな電気ビジネス	CO ₂ 排出量が実質ゼロでSDGsにも貢献できる電力プランです。企業イメージの向上につながります。
	厨房の脱炭素の考え方	日本は人口密度が高く、電力需要が大きく、諸外国と比較して一年の気候変動が大きいいため、再生可能エネルギーだけで全電力をまかなうのは困難です。厨房の脱炭素に取り組むうえで重要なのは、厨房全体の省エネ対策です。