

旅館・ホテルのお食事タイムを、もっとスムーズに、もっと効率的に。



配膳もDX時代。

フロントスタッフは
手書きなどでの
配膳確認不要。

**3部門の全スタッフが
リアルタイムで情報を共有。**

厨房スタッフは
リアルタイムで
状況を正確に把握し、
料理に集中。

食事処の
スタッフは
スマホの簡単操作
で状況報告。



配膳管理

HAIZEN KANRI SYSTEM

お食事処・お部屋出しお料理の配膳管理システム

部屋名	食事	開始	終了	人数	状況	注文	配膳	回収	清掃	完了				
0401	部屋食	18:00	部屋食	2	17:28	前菜	お焼	通り	強音	後音	食事	お部屋		
0411	未設定	18:00	スタンダード	2		旬	前菜	お焼	通り	強音	お焼	後音	食事	お部屋
0421	12	18:30	朝の陣2025	2	15:07									
0401	未設定	19:00	スタンダード	2	15:15	お焼	お焼	通り	強音	お焼	後音	食事	お部屋	
0402	未設定	19:00	スタンダード	2	15:12	お焼	お焼	通り	強音	お焼	後音	食事	お部屋	
0404	0401	19:00	部屋食	2	15:11	前菜	お焼	通り	強音	後音	食事	お部屋		
0403	0403	19:30	スタンダード	2	15:15	お焼	お焼	通り	強音	お焼	後音	食事	お部屋	
0401	0401	20:30	スタンダード	2	15:13	前菜	お焼	通り	強音	お焼	後音	食事	お部屋	
0401	0401	20:30	部屋食	2	17:35	前菜	お焼	通り	強音	後音	食事	お部屋		

こんなお悩みを解決します！

配膳の生産性を向上させて残業を減らしたい。

食事に関するデータを取って分析と改善をしたい。

個人間の能力差を減らして配膳トラブルを改善したい。

食事時間は厨房や裏導線が戦場のようなになる。

お問い合わせは



Customize
「配膳管理」は、貴館に合わせて
カスタマイズできるシステムです。

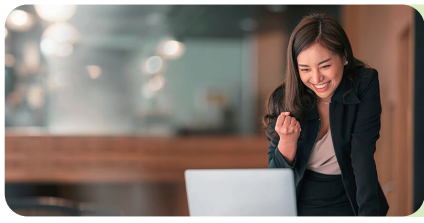


Youtubeにてご覧いただけます(2:51)



「KUMUTO(クムト)」は、株式会社プロフィックス IT事業部のブランドネーミングです。“組む”という言葉と、“ともに”という気持ちを掛け合わせた造語。お客さまと一緒に“システムを組み上げる”ことを大切にしています。

誰もがデジタルの恩恵を受けられる世界へ。



「配膳管理システム」とは

「言った・言わない」で起こる配膳ミスや食材ロスを削減し、スタッフ間のコミュニケーションを円滑にし、お客様への「おもてなし」に注力することができるシステムです。



Key features

機能紹介

1 指示伝票/プリンター連携

データ更新のタイミングに小型プリンターでレシート印刷。情報共有はリアルタイム。

2 タグ印刷機能で配膳情報を自動作成

毎日、紙に手書きしていた配膳のための情報を自動作成。厨房でタグが自動的にプリントアウト。

先付 前菜 湯波	先付 前菜 湯波	鮎八 本納 甘海老
ビレ 2 少なめ2	ビレ 1	ビレ 2 少なめ2
04 膳票0027915	18 膳票0027914	04 膳票0027915
御別	寫 膳	寫 膳
ビレ 1	ビレ 2 少なめ2	ビレ 1
18 膳票0027914	04 膳票0027915	18 膳票0027914
とちぎ和牛ビレ	とちぎ和牛ビレ	煎飯 赤出汁 香の物
ビレ 2 少なめ2	ビレ 1	ビレ 2 少なめ2
04 膳票0027915	18 膳票0027914	04 膳票0027915

3 現場業務・運営戦略に役立つ各種集計機能

システムに蓄積した情報を集計し、一覧表示。コース出数や薬味出数などから運営立案。

曜日	主	日	月	火	水
日付	01月17日	01月18日	01月19日	01月20日	01月21日
部屋	15	11	0	0	0
日替	0	0	-	-	-
基	0	0	-	-	-
夕	30	14	-	-	-
夜替	26	18	-	-	-

品名	数量	単位
八寸	12	八寸
漬物	17	漬物
デザート	14	デザート
練薬味	12	練薬味
式替	2	式替
調味料	10	塩
煎飯	17	煎飯
練・煎・和洋味	2	練・煎・和洋味

4 本日の配置一覧表示機能

当日のお客様が座る座席情報を一覧表示。毎日の手打ち作成が不要に。

5 一目でわかる配膳状況

お客様ごとのコースの進捗を視覚的に把握。遠くのスタッフでも色で判別可能。

2025/09/30	朝	夕	全部	場所指定
0401	部室食 18:00	部室食	2 17:28	前菜 お膳 湯り 強肴 煎飯 食事
0411	未設定 18:00	スタンダード	2	前菜 丸鍋 湯り 強肴 おまき 煎飯
0422	12 18:30	秋の陣取2025	2 15:07	煎飯
0501	未設定 19:00	スタンダード	2 15:15	丸鍋
0502	未設定 19:00	スタンダード	2 15:12	先付 前菜 お膳 湯り 強肴 口直し 強肴
0504	0601 19:00	部室食	2 15:11	前菜 お膳 湯り 強肴 煎飯 食事
0511	0603 19:30	スタンダード	2 15:15	前菜 丸鍋 湯り 強肴 おまき 煎飯
0529	0601 20:30	スタンダード	2 15:13	前菜 湯り 春菊 強肴 春菊 お膳 水餃子

6 周辺機器

パソコン、プリンター機、タブレット、モニター、モバイルを現場の運用に合わせて、組み合わせて使用。

Use Case

導入シーン



料理のクチコミ評価アップを目指す施設さま



宴会場が多い大型施設さま

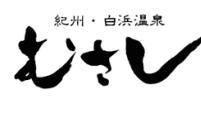


一品一品お客様に合わせて提供する旅館さま

連携実績 PMS / インチャージ7 (JTBI様) / 満室御礼 (電算インフォメーション様) / Assist (信南交通様) / tap (タップ様) / 陣屋コネク (陣屋様) ※手動取込連携も含む

全国の宿泊施設様を中心に、多数の導入実績あり

導入先施設例



株式会社 **プロフィックス** <https://www.prophix.co.jp/>

静岡本社 / 〒422-8061 静岡県静岡市駿河区森下町3-6
 東京オフィス / 〒108-0023 東京都港区芝浦 4-9-25 芝浦スクエアビル 15F
 三島オフィス / 〒419-0122 静岡県田方郡函南町上沢155

無料相談ご予約ダイヤル

ご質問・資料請求メールアドレス

tel. **054-284-3300** info-proit@aap.co.jp
 (平日 / 9:30~17:30) (株式会社プロフィックス)