

配送プロセスをリアルタイムに見える化

“食の安全”と“物流品質”をデータで守る

Macnica Tracks®



位置情報+状態変化を一括管理・可視化



冷蔵/冷凍
コールドチェーン物流
店舗配送・夜間無人納品

「温湿度逸脱・衝撃・開封」などの「状態変化+位置情報」を
Macnica Tracks® で一括管理
輸送中の異常に**早期対応・証明**できる運用へ！

こんなお悩みありませんか？

到着後まで異常に気づけない

温度逸脱 や 衝撃、保冷ボックスの予期せぬ開封などを配送中に把握できない。

問い合わせ対応が属人的

「まだ届かない」「今どこ？」の確認が、配送会社やドライバー連絡に依存。

店舗滞在・遅延要因が不明

どの店舗・ルートで 荷待ち遅延が発生しているのかわからない。

品質証明・責任所在が曖昧

トラブル時に客観的なデータで状況を示せない。



Macnica Tracks®を導入すれば



輸送中環境の「常時監視・記録」

温度推移や環境変化を可視化し、データで自動記録。配送品質の管理を劇的に強化。

問い合わせ対応の「迅速化」

配送状況をリアルタイムにダッシュボードで閲覧。現場に負荷をかけず、管理・対応工数の大幅削減。

運行ルートの「完全可視化」

各店舗の滞在時間や移動履歴を可視化し、データで自動記録。物流の課題を明確化。

配送品質の「データ証明」

配送履歴と環境データの蓄積で、品質と運用をデータ管理。

ユースケースは裏面で

活用シーン

1

【店舗配送】

各店舗での「滞在時間と移動履歴」を可視化

「まだ届かない・今どこにあるのか」「物流効率」を改善

配送車両が拠点離れた後の状況を、リアルタイムに把握。

モニタリング端末「QTS110」を貨物に設置すれば、Macnica Tracks®で「位置情報→データ蓄積」します。蓄積されたデータを分析することで、物流効率改善に繋がります。



①荷待ち・滞在状況の可視化

到着時刻や滞在時間を自動記録し、荷待ちや業務負荷の偏りをデータに基づき明確化。



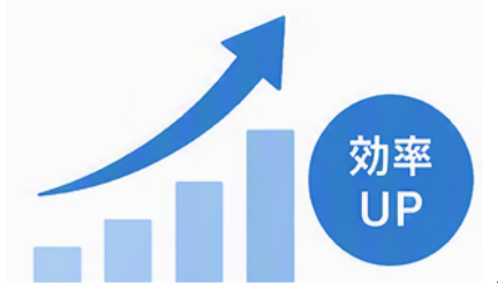
②問い合わせ対応の迅速化

ダッシュボードで移動履歴や現在地を確認できるため、ドライバーへの確認なしで、状況を把握、問い合わせ対応が可能に。



③物流効率の向上

移動履歴・滞在データを基に配送ルートや受け入れ体制を改善し、物流効率向上と現場の負荷軽減。



活用シーン

2

【コールドチェーン】

輸送中食材のリアルタイム温湿度監視

「QTS110」を箱に同梱。Macnica Tracks®で管理するだけで、温度・湿度や衝撃・開封などの状況も可視化。

移動中の「温度・湿度」逸脱や「衝撃/開封等」の異常時にリアルタイムにアラート通知するため、発生場所も特定し、即時の初動対応が可能。食材ロスリスクを軽減します。



①配送品質の可視化

配送時の状況（温度・湿度変化や衝撃/開封）等を位置情報とともに記録し、品質悪化発生場所・発生時点を特定。



②紛失時も位置特定

「今どこにある？」紛失・誤送時も位置を特定し、早期の対応が可能に。



③現場フローを変えず導入

特殊な工事は不要。輸送する箱に入れるだけで「モノ起点の監視」が始まります。

工事不要！
すぐに
運用開始

活用シーン

3

【夜間・無人納品】

不正開封・放置リスクを検知

深夜配送や無人納品時に、食材ケースが正しい冷蔵保管庫へ速やかに収められたか？食材ケースが不正開封された場合や放置（滞留）されている異常状態なども自動で検知し、即時にアラートします。



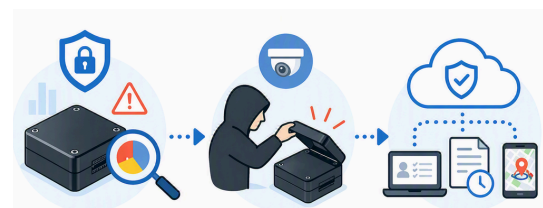
①開封履歴の可視化

到着・開封時刻を記録し、誤納品や紛失時のトレーサビリティを確保。



②放置リスクの可視化

予定時間を超えて放置（滞留）されている異常状態を自動で検知し、管理者に知らせます。



③報告書の自動化

走行履歴や状態ログをそのまま、顧客や監査・コンプライアンス用の報告書に活用。



Macnica Tracks®は、コールドチェーンの他、医薬品、高額機器、IT資産物流や製造業、警備など様々なユースケースがございます。※画像はすべてイメージです。