

経営・調理
部門
必見

厨房の人手不足問題 しあわせ解決の流れ

1 セミナー・個別相談



厨房システムや人員配置、悩み事などをヒヤリングさせていただき、お客様の要望を具体化していきます。

2 プランニング・説明会



ホワイトボードを活用し、ディスカッションしながら最善のシステムをお客様と一緒に創りあげていきます。

3 ご契約



最善策に沿った調理システム・厨房機器・完調品(協力会社)・食器・使い捨てトレイなどを含めた内容で最終的に双方で確認し、ご契約となります。

4 納品・施工



増改築不要のため、設置・施工は基本1日で完了。
納品当日でも施設の食出しには影響ありません。

5 アフターフォロー



納品後、弊社スタッフによるトレーニングを実施。基本2日で新システムへ移行できます。その後も定期訪問やお電話、リモートにてフォローします。

もっと知りたい!

アフターフォロー



弊社スタッフによる
導入トレーニングの様子をご紹介します!

社会福祉法人 若夏会 おもと学園さま・八重山育成園さま

人手不足対策として、以前から完調品をご使用されていましたが、さらなる早朝出勤の緩和と少人数での厨房運営を実現するために、再加熱キャビネットとワンウェイトレイを導入いただきました。

完調品の
盛付け



冷たい状態での盛付けは手袋を装着した手で行えるので、トンゴや菜箸を使うよりもスピーディ!
やけどの心配もありません♪

再加熱キャビ
ネットから取り出し



配膳時間あわせて加熱が完了!
適温提供がより確実に実践でき、おいしい状態で食べてもらえます

トレイメイク



温かい食事が完成

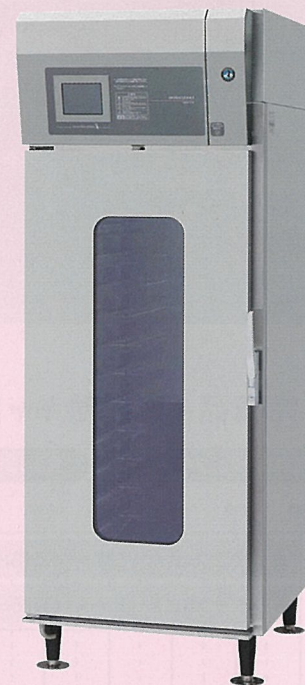


食器をワンプレートにすることで、使う食器の数を最小限に! 洗浄時間の短縮に繋がります
シフトによって人手が少ない日は、ワンウェイトレイを使用して食器洗浄作業を削減します

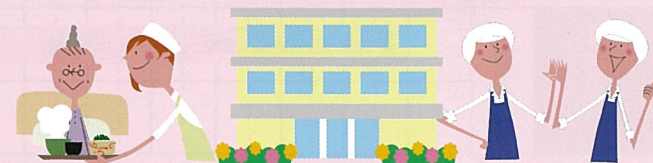


厨房の人手不足問題を最善策で しあわせ解決

お客様事例紹介



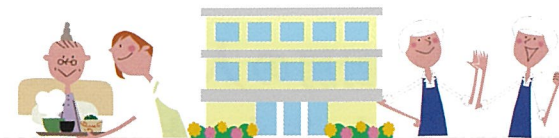
再加熱キャビネット



CALL ME!
HOSHIZAKI

ホシザキ沖縄株式会社
販売促進課 Tel. 098-865-3003

利用者様においしい食事を安定的に提供し続けるため厨房システムを一新



お客様の声

以前は自前調理だったため、材料仕込みから始めて、調理・盛付けまで、毎日慌ただしく時間に追われている感じがありました。完調品と再加熱キャビネットを導入し、新システムになった今は、きちんと決まった時間に食事を提供できるようになりました。また、メニューや品数が増えたことで、利用者さんも喜ばれています。



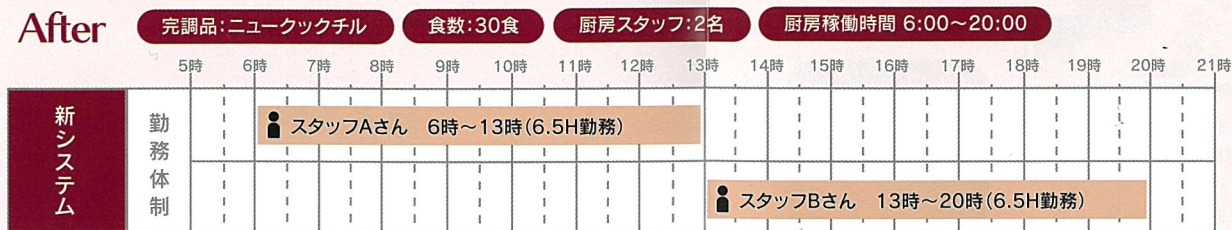
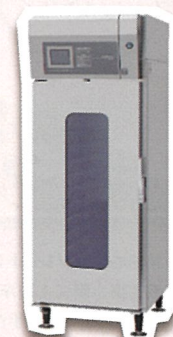
冷たいままお皿に盛付けて、再加熱キャビネットにセットするだけ、難しいことはありません。11月に入社した厨房未経験のスタッフが、すでに独り立ちしています。ひとりで任せられるようになったことで、私もゆっくり休憩時間が取れ、連休も取れるようになりました。厨房システムを一新して良かったと思います。



1日のスケジュール

早番	07:00	食出し【朝食】	
	08:30	盛付け【昼食】 再加熱キャビネットセット	
	09:30	翌日3食分の炊飯	
	10:00	洗浄【朝食】	
	10:30	休憩	
	11:30	食出し【昼食】	
遅番	13:30	洗浄【昼食】	
	14:30	盛付け【夕食】 再加熱キャビネットセット	
	15:00	おやつ準備	
	16:00	休憩	
	17:30	食出し【夕食】	
	18:00	盛付け【翌朝食】 再加熱キャビネットセット	
	19:00	洗浄【夕食】	

新システム「完調品+再加熱キャビネット」による人工数と労働時間の変化



再加熱キャビネット