宿泊業　Before（現状のお困りごと）　同時調理できず提供が遅れてしまう

合資会社酒屋旅館　スチームコンベクションオーブン等による調理工程の省力化

都道府県　長野県

従業員数　40人

事業　宿泊業

事業概要

・ウィンタースポーツの名所である野沢温泉地域で100年以上の歴史がある老舗旅館。宮大工による伝統の造りの建物内に飲めるほど新鮮な温泉を引いている大浴場が名物。

・野沢温泉地域ではウィンタースポーツ以外にも温泉街にちりばめられた十三の外湯をめぐる観光客が多くいる。近年インバウンド旅行客が増加しており、温泉街が賑わっている。

抱えていた課題

- 調理や配膳に要する時間が長く他の業務との兼務がむずかしい。調理工程も複雑で、厨房での教育にも時間を要していた。
- 惣菜ごとに温度管理・クオリティを確認するため、「職人さんしかできない」、「この器具の使い方は、○○さんがよく知っている」という様に、属人化している業務があった。

導入後の変化、効率化された業務

- ボタン操作で調理を同時進行できるため、職人以外の調理スタッフでも調理が可能に。作業負担が軽減されたため、提供する料理のクオリティをあげることに繋がった。
- 調理マニュアルを作成することにより、繁忙期でのスポットワーカーの方でも対応できるようになった。

導入した「スチームコンベクションオーブン」の特徴

- 煮る・焼く等の加熱工程を1台で効率的に対応。複数の調理が可能なだけでなく、メニューに応じて蒸気量や風量を設定できる高い性能が特徴。ボタン操作でメニュー設定も可能。

成果

- 調理関連業務の総作業時間を、1日あたり約6時間削減。教育コストも含めると業務の半分程度の省力化。
- 煮る・焼く・蒸すが1台に集約。設置スペースも取らず、清掃も一度で済むようになり業務効率化を達成。
- 複数の工程を1台で業務ができるようになったことにより、ケガのリスクが削減された。