

スチームコンベクションオーブン・温蔵庫による調理工程の省人化

～信州・野沢温泉 旅館さかや様の取組事例～



カテゴリー

食事の準備・配膳

施設情報

施設名 信州・野沢温泉 旅館さかや 客室 36 室 創業年数 1910 年

課題の背景

- 調理に必要な設備が分散しており、各工程での移動や準備に時間がかかっていた。また、機器ごとによる属人化もあり教育コストもかかっている体制だった

導入ソリューション

スチームコンベクションオーブン

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。

温蔵庫

できたて感を維持し、食品の種類や提供タイミングに合わせて適切な温度で管理が可能。



導入による効果

- 調理関連業務の総作業時間を、1日あたり約6時間削減
- 調理における属人的な業務が解消され、多くのスタッフが調理対応可能に

事業者・スタッフ様の声

- 煮る・焼く・蒸すが1台に集約されました。設置スペースも取らず、清掃も一度で済むようになってラクになりました。
- スチームコンベクションオーブンは機材の外側に熱を発さないなので、調理中の火傷(やけど)の心配が少なくなりました。
- 設置を2回に分けて計画的に実施したことで、無理なく新しい機器が定着しました。お客さまにもご迷惑をかけずに完了できました。

課題

期待する効果

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。

スチームコンベクションオーブンにより一台で多彩な調理が可能となり時間短縮。教育も効率化され、業務の属人化を軽減。



料理の提供時間に合わせて一斉に盛り付けや準備を行う必要があり、スタッフの作業が集中。宿全体で負担がかかっていた。

調理済みの料理を適温保管できる為、盛り付け作業や提供タイミングを分散。料理の品質保持と効率的な配膳が可能になる。

