


必要な機器を一つずつ最適化。調理とお運びを、もっとスムーズに ～旅館 あげぼの様の取組事例～

カテゴリー  食事の準備・配膳

施設情報

施設名 旅館 あげぼの

客室 27室 創業年 1889年

課題の背景

- 調理場のスペースと既存機器との兼ね合いから厨房全体の作業が非効率な状態だった。

導入ソリューション

冷凍庫、舟形シンク、吊戸棚、キューブアイスメーカー、自動ドアほか厨房と料理のお運びの作業工程に合わせて機器を一部新調。厨房全体の効率化を考えると、設置場所も十分に検討して導入を考えた。結果として、動線の根本的な課題も解決することができ、少人数でも落ち着いて、おもてなしに集中できる作業環境を実現。



課題

期待する効果

調理する際にスペースが足りず、別の場所へ行き来したり、スタッフ同士の接触があった。

スペース不足で効率が悪かった厨房に「舟形シンク」を導入。料理人の作業スペースを確保し、衛生的にも安心感を得る。



厨房と廊下を隔てるドアがありお運びの際に仲居が料理をのせた重たいお盆を持ったまま開閉している。

厨房のドアを「自動」に変える事で無駄な動きや気遣いが不要となる。閉め忘れも防ぐことができ、心の負担も軽くなる。



導入による効果

- 作業時間や身体的な負担は、全体で約3割ほど軽減。
- 厨房の機器を一つずつ見直したことで、作業スペースにゆとりが生まれた。
- 物の位置が明確になったことで、新しいスタッフへの説明が簡潔になった。

事業者の声

- 厨房の現場で感じていた「小さな不便」を一つひとつ解消していく積み重ねでした。その結果、無理のない動きができる環境も整って、気持ち的にも余裕が生まれています。
- 厨房の自動ドアは特にスタッフから好評で、無駄な動きが減りました。

