

給食業界が抱える課題の解決に向けて



企業レポート

田村 隆*

Resolving Challenges of Food Providing Services Business

Key Words : Cook Chill, New Cook Chill, Multi Flesh

はじめに

当社、淀川食品株式会社は、保育所、幼稚園、小学校、中学校、高等学校また特別支援学校、大学、企業食堂、病院、高齢者施設や介護施設における給食業務を受託している会社で、受託先は関西エリアを中心に関東エリアから沖縄エリアまで約300か所の厨房を受託しております。

今年で創業60周年を迎え、経営理念である「良質な給食サービスを一人でも多くの人に提供しよう」を実現すべく、それぞれの厨房で喫食者の皆様のニーズに合わせた食事を一日70,000食×365日提供し続けています。

私たちは、例えば500食を一度につくる、という考え方ではなく、おひとりおひとりの食事に想いを込めて500人分つくらせて頂くことを心がけています。

喫食者一人ひとりの思いに応え、「食」で空腹を満たす・栄養を摂取するというだけでなく、「食」で「喜び」を提供したいというこの方針は未来永劫変わることはありませんが、やはり昨今の未曾有の人財不足や、食材資材のかつてない高騰という課題に直面し、厨房業務の合理化の検討も避けては通れない状況にあります。

数ある厨房合理化の方法の中から、今回当社が取り組んでいる一つの方法を紹介させていただきます。

・ニュークックチル マルチフレッシュ調理方式

従来の調理システムとしては、喫食時間に合わせ、時間を逆算して調理、盛付をして提供するクックサーブという方式が一般的でしたが、食事提供毎に調理が必要でそれを改善したのが、クックチル方式です。

クックチル方式では加熱調理後30分以内に冷却を開始し、90分以内に中心温度3℃まで急速冷却、0~3℃で保存、その後は提供時間に合わせて再加熱、盛付をするという調理方式です。このことにより、提供する5日前までの計画調理が可能となり、作業の平準化や人件費・水光熱費などのコストダウン、衛生管理を容易にするという効果が得られます。

しかしながら、病院の給食を例にとっても、厨房業務の総労働時間のうち、実際の調理にかかる時間は全体の2割程度であり、残りの8割は、食材の仕込み、調理された食品を食べやすい大きさにカットしたり、刻んだり、ミキサーをかける等の2次加工や、盛り付け、配膳、そして洗浄や清掃業務であることから、調理の合理化だけでは不十分で厨房業務トータルの合理化を図る必要があります。

そこで、更に急速冷却後、盛付までを行い再加熱を提供カート内で喫食時間に合わせ自動的に行うことで作業の合理化を進めたものがニュークックチル方式です。

しかし再加熱カートの導入には多大なインシヤルコストがかかることから現実的にすぐに導入するのは難しいケースも多くあります。

そこで当社が取り組んでいるものが『マルチフレッシュ』を導入した部分的なニュークックチル方式です。マルチフレッシュを利用することで、カートへの差込作業は提供前に必要となりますが、初期投資を少なくすることでトータルコストとして現実的に導入しやすいシステムとなります。

各調理システムの比較を以下の表1に示します。



* Takashi TAMURA

1969年8月生まれ
大阪大学工学部卒 (1992年)
現在、淀川食品株式会社
代表取締役社長
TEL : 06-6301-6831
E-mail : t.tamura@yodogawa-foods.co.jp

また各調理システムの作業フローチャートを図1に示します。

表1. 調理方式毎の特徴 (メリット・デメリット)

調理方式	提供方法の特徴	メリット・デメリット
クックサーブ	当日調理・当日提供	<メリット> ・作り手感を演出しやすい ・個別対応がしやすい <デメリット> ・提供までの作業量が多い ・加熱調理から盛付までの時間が長い ・調理師・栄養士の配置がMust(人件費大)
クックチル	0〜3℃で冷却保存し、あった食品を再加熱後、盛付をして提供	<メリット> ・工程全体を標準化しやすい ・人件費や水道光熱費など削減が可能 <デメリット> ・加熱調理から盛付までの時間が長い ・食事提供毎に加熱後の盛付が必要
ニュークックチル(リヒート)	0〜3℃で冷却保存してあった食品を詰ごと再加熱して提供	<メリット> ・クックチルのメリットに加え、盛付作業を前倒しできる(チラー容量が許せば) ・再加熱後2時間内の提供が確実に守れる <デメリット> ・再加熱作業(リヒート)が必要
ニュークックチル(再加熱カート)	0〜3℃で冷却保存してあった食品をトレイでの提供前状態で再加熱して提供 (チルド状態から再加熱を提供時間に併せて自動化)	<メリット> ・ニュークックチル(リヒートの)のメリットに加え、再加熱作業(リヒート)が提供時間に合わせ自動で行える ・カートによる提供運搬作業以外をすべて前倒しできる ・適温での提供ができる <デメリット> ・再加熱カートの導入で、初期のコストが膨大にかかる
ニュークックチル(マルチフレッシュ)	0〜3℃で冷却保存してあった食品を詰ごと再加熱して提供 (チルド状態から再加熱を提供時間に併せて自動化)	<メリット> ・ニュークックチル(リヒートの)のメリットに加え、再加熱作業(リヒート)が提供時間に合わせ自動で行える ・適温での提供ができる ・初期投資コストが抑えられる。 ※特に朝食時の人件費削減効果が大きい <デメリット> ・再加熱カート方式に比べると、カートへの投入作業が提供前に必要

・マルチフレッシュ調理方式の導入効果具体事例

120床の高齢者福祉施設でクックサーブ方式からマルチフレッシュを導入した事例を紹介致します。

導入前、朝5時に2名で調理開始、6時に更に2名が出勤し盛付を開始していましたが、導入後、5時30分に1名、6時30分に2名の体制に改善でき、早朝勤務のパート従業員の削減に加え、3名の出勤時間を30分遅くすることが可能となり、月トータルで165時間の工数削減となりました。

以下、早朝体制の改善イメージを図2に示します。



図2. 早朝勤務体制の改善イメージ

調理方式フローチャート比較

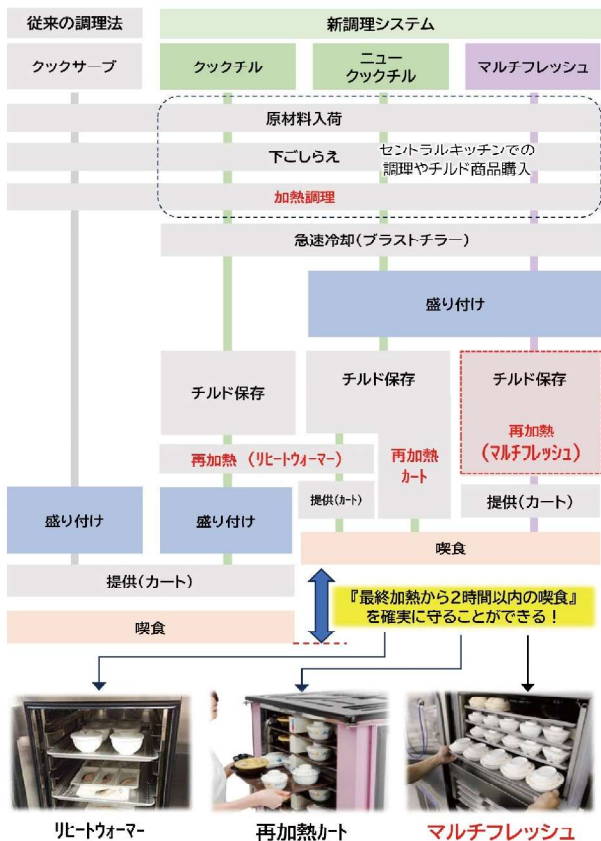


図1. 調理方式の作業フローチャート

おわりに

学校給食などでも、センター調理方式を導入している自治体も多いのですが、保護者からは調理後すぐに喫食できる自校方式を見直して欲しいとの声もあると聞きます。

食事を美味しく頂くには、味覚だけではなく、嗅覚、視覚、聴覚も重要な要素です。できるだけ厨房に近い(時間的にも物理的にも)状況で作り立てを頂くのが一番です。

美味しい食堂とは、厨房から出汁のいい香りや焼き魚の香ばしい香りが漂い、厨房スタッフの無駄のない動きや笑顔が垣間見え、人の声だけでなく食器や器具が軽く触れ合う音さえも、臨場感があり活気が伝わるものです。特に生活の場としての役割も大きい高齢者施設などでは大切な要素になっています。

理想を言えば切りがない食の世界で、避けては通れない厨房合理化という課題と向き合い、どのような形でニーズにお応えしていくか、私たち委託会社にとっては正念場でありまたチャンスでもあると考えています。

資料提供協力

株式会社 エフ・エム・アイ