

A急速
冷凍機

有限会社 壽庵

飲食店

急速冷凍機で鮮度を落とさず仕込み時間削減。



冷凍機

■ 取組内容

冷凍機を導入。閑散時に数日から数か月分をまとめて仕込めるようになった。急速冷凍により、品質や栄養価を落とさず半永久的に保存できる。1食分ずつ仕込むことで調理時の作業効率を上げ、食材ロスの発生も防止。仕込みやピークタイムの調理負担を軽減、労働時間を短縮し労力を削減することができた。

企業概要

業種 飲食サービス業

従業員数 9人

所在地 川越市新富町2-19-1

創業年 1905年3月

主な事業内容 蕎麦屋経営

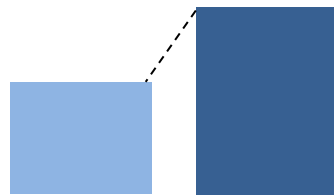
■ 人手不足の現状・課題

仕込みを全て手作業で行うため、時間や労力的な負担が大きい。当日分しか仕込みや調理が行えず、業務が過剰に。繁閑の差が大きく、従業員の勤務体制が対応しきれない。

■ 成果

一日平均3時間の仕込みによる残業がほぼなくなった。事前に調理の一部ができるようになり、ピークタイムでも少人数対応が可能に。鮮度が重要な食材も、良い状態を長期間キープして提供できるようになった。

鮮度を
長期間キープし
付加価値向上



導入前

導入後