

A自動調理
補助機

武蔵野きしめん本舗

飲食店

自動化

自動製麺機で提供時間を短縮。購買層の拡大も。



自動製麺機

■ 取組内容

自動製麺機を導入。これまで8工程あった製麺作業が、①小麦粉の投入②塩水のセット③製麺④熟成⑤洗浄の5工程に短縮できる。製麺・茹で上がりまでが短くなり、提供時間を短縮できるようになった。また多品種の製麺が可能になることで、購買層・売上を拡大することが可能となった。

企業概要

業種 飲食・サービス業

従業員数 4人

所在地 埼玉県比企郡川島町上ハツ林288-2

創業年 2019年8月

主な事業内容 きしめんを用いた料理を提供

■ 人手不足の現状・課題

顧客の増加により、業務運営が追い付かない。人手不足により、営業中に仕込みを行えず、営業時間の前後に長時間の作業が必要となってしまう。

■ 成果

製麺作業において、月間90時間の労働時間を削減し、営業前後のゆとりができたことでサービスが向上した。またうどんやパスタなどのきしめん以外の製麺事業への取り組みが行えるようになった。

労働時間
90時間削減

導入前

1食分工程
2.7分
×月間平均
2000食
=90時間

導入後