再加熱カート 「エルゴサーブ」のご紹介

✔ 大原 和美(おおはら かずみ) [エレクター株式会社 マーケティング開発部 コンサルタント室]

●要約 医療・介護の給食現場において、提供する食事が安心安全であることは不可欠であるが、提供そのものが脅かされる ほど、深刻な人手不足の時代を迎えようとしています。少ない人手で安心・安全で確実な食事提供を実施すべく、近年 「ニュークックチルシステム」が注目されています。ここではニュークックチルシステムに対応した熱風式再加熱カート 「エルゴサーブ」を紹介します。



【図1】 エルゴサーブ

はじめに

エレクター株式会社は、1966年に米国インター・メトロ社と技術提 供し、日本国内でのエレクターシェルフとその関連製品の販売独占権 を獲得して成立しました。収納・保管(Storage)と搬送(Transportation) までをサポートするという"TRANSTORAGE(トランストレー ジ)"という発想のもと、「フードサービス」「医療施設」他5つの業界へ、 収納と搬送のトータルなシステム提案を行っています。

給食現場においては、常温配膳車の発売を経て、1993年に温冷配膳 車を開発・発売を開始し、病院・福祉施設における給食の適時適温提供 に一役買ってきました。

2000年には、クックチル先進国であるヨーロッパを中心に、既に30年 間クックチル関連商品を発売していた仏ソカメル社のニュークックチル 対応再加熱カート「エルゴサーブ」【図1】の輸入・販売を開始しました。

熱風式再加熱カート「エルゴサーブ」

2.1 ニュークックチルシステムとは

ニュークックチルシステムとは、調理後急速冷却を行いチルド保存している料理を冷たい状態で盛付して、再加熱して 提供するシステムです。一連の流れにおいて、「エルゴサーブ」は再加熱までのチルド保管・再加熱・配膳の工程を担います。 ニュークックチルシステムでは、調理から配膳まで連続した温度管理を行うため、「安心・安全」な食事を提供することでき ます。そして、冷たい状態で盛り付けた料理を喫食直前に再加熱するため、確実な適温提供や調理後2時間以内の喫食が 可能になります。

また、このシステムの大きな利点として、朝食提供準備を前倒して行えることが挙げられます。一般的な朝食提供におい ては当日早朝から多くの作業が発生しますが、調理・盛付・トレイメイクを前日に前倒して行うことで、当日朝の作業を大きく 軽減することができます。

2.2 加熱方式

「エルゴサーブ」では熱風式を採用しています。熱風式は、再加熱できる料理が豊富で仕上がりがよいことが特徴です。 この方式では、数ある再加熱対応食器がすべてご使用いただけます。それら食器の機能性は高く、バリエーションは非常に 豊富ですので、作る人にも食べる人にも満足いただける食事の提供につながります。



2.3 機械特徵

「エルゴサーブ」は、ステーション(機器部)【図2】とシャトル(配膳部)【図3】の2つで構成されます。







【図3】シャトル



【図4】 エルゴサート (シャトル+インサートカート)

保冷・再加熱時には、【図1】にあるようにステーションとシャトルを結合させ、適正にコントロールされた冷風、および熱風 をステーションからシャトル内に送り込み循環させる仕組みとなっています。配膳時には、ステーションからシャトルを切り 離して、シャトルのみで配膳を行います。

1ラインナップ

「エルゴサーブ」の他、シャトル内部の棚受部がカートになっておりシャトルから取り外し可能な 「エルゴサート」【図4】もラインナップに取り揃えています。

また、シャトルはシニアタイプ(高さ1,610mm)とジュニアタイプ(高さ1,380mm)の2種類を ご用意しています(【表1】参照)。ジュニアタイプは搭載膳数が少ないものの、軽量で周囲が見渡 せるサイズ感が使いやすいと好評をいただいています。

【表1】仕様·寸法

ステーション						
品番	品 名	幅 (mm)	結合時奧行 (mm)	高さ (mm)	消費電力 (W)	最大電流 (A)
SODFJV4	ステーションジュニア	905	1,359	1,738	6,700	22.7A
SODFSV4	ステーションシニア			1.973	6.890	23.6A
エルゴサーブシャトル						
品番	品名	幅 (mm)	奥行 (mm)	高さ (mm)	段数(膳数)	
SOESVJ20V4	エルゴサーブ シャトルジュニア 20膳	795	924	1,380	10段 (20膳)	
SOESVS26V4	エルゴサーブ シャトルジュニア 26膳			1.610	13段 (26膳)	

2操作性·堅牢性

シャトルは、人間工学(エルゴノミクス)に基づくデザイン設計となっており操作しやすいです。 車輪は、2輪自在車2輪固定車を採用、旋回性にも直進性にも優れており、馴染みやすい操作性 で狭いスペースでも安心してご使用いただくことができます。

操作性を重視しながらも、シャトル・インサートともに、堅牢性に優れ、衝撃に強く、配送にも耐え うる設計・素材となっています。

3衛生性

シャトルおよびインサートは電装関係を搭載していないことで庫内外の丸洗いが可能である ため、衛生性に優れます。これらをセントラルキッチンからサテライトキッチンへの配送にご利用 いただく場合も安心して洗浄していただけます。

4 利便性

ステーションから発生する結露水はドレン蒸発式にて処理するため、カートプール内の排水口 は設置不要です。また、排水タンク設置・排水の処理も不要で、作業の負担を軽減します。

3 エレクターはこれからも美味しい食事をお届けします

2019年現在、エルゴサーブ発売より19年が経過しました。2003年には熱風式再加熱カートにおいて日本で初めて医療法人にて 採用、2004年には特別医療法人(現社会医療法人)付帯事業で設立された日本初のセントラルキッチン(調理盛付一貫型カート 配送方式)にて採用され、国内ではいち早くニュークックチルシステムの一端を担ってきました。

また、2007年には、クックチルシステム提案の専門集団としてコンサルタント室を立ち上げ、各種導入サポートを行ってまいり ました。

近年、人手不足は深刻を増す一方で、さらなる安全確保や質の向上も求められる中、様々な問題解決の一手段として、ニュー クックチルシステムは広く知られ、選択されるようになってきました。

しかしながらシステムを導入するだけでは問題解決にはなりません。エレクターでは、円滑運用ができる十分な導入計画や準備、 また運用後のサポートといった様々な場面において、これからも、食べる人にも提供する人にも優しい食事提供システムを構築 すべくサポートをしてまいります。

最後に、製造元であるソカメル社においては、日本を含む23か国においてエルゴサーブを発売しており、世界各地で約50.000台 のエルゴサーブが日々稼働しています。現行モデルは4代目となり、主な機能、構造は継承しつつ、さらに、表示部視認性の向上、 ステーションの防水機能(IPX4)の搭載などを実現し、よりシンプルで使いやすい機器へと変革しています。更なる機能向上を 目指し、これからも皆様のお役に立てるよりよい製品とソリューションをお届けしていきます。

