

スタンレー電気株式会社 秦野製作所 オールLED照明の社員食堂

温かいものも冷たいものも
出来立てを素早く適温提供。
高効率な電化厨房で
待ち時間も大幅に短縮。



そのヒミツは…？



●スタンレー電気株式会社
コーポレートマネジメントセンター
秦野製作所業務部
部門長
矢内 一夫氏

社員の皆さんにとって、より充足した食事時間となるよう、常に出来立ての味を素早く提供することを心がけています。温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま、いつもおいしい料理をお届けするうえで電化厨房機器は欠かせません。

スチームコンベクションオーブンは、焼き物は表面をカリッと、中味をジューシーに、蒸し物は素材の旨味をしっかりと引き出すなど多様なメニューを効率よく理想の仕上がりで提供。さらに、IH回転釜も立ち上がり時間が早く、強力な加熱能力を有するので、料理を素早く提供でき待ち時間を大幅に短縮しました。

また、提供エリアごとに区分設置したパススルータイプの冷蔵・温蔵庫は、衛生管理の徹底と適温提供の推進に大きく貢献しています。

IHコンロでは鍋を振らずに調理する必要があるなど、導入当初は従来の調理方法との違いに戸惑うスタッフもいましたが、今では作業環境の快適化と安全性の向上、調理のスピードアップ、後片づけの簡便性などのメリットを感じ、みんな喜んでくれています。



パススルータイプの冷蔵・温蔵庫で、できたてのおいしさそのままに料理を提供。



精算システムをオートレジによる後払いに変更し、精算時の混雑を大幅に緩和。

厨房機器設備



電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

1. IH調理器	3φ200V	5.0kW×3口×2台	6. 電気湿温蔵庫	3φ200V	2.6kW×2台
2. 電気フライヤー	3φ200V	6.0kW×2台	7. パススルー冷蔵庫	3φ200V	0.4kW×1台
3. 電気回転釜	3φ200V	27.0kW×1台	8. パススルー温蔵庫	3φ200V	5.2kW×2台
4. スチームコンベクションオープン	3φ200V	31.0kW×1台	9. 電気ゆで麺機	3φ200V	12.0kW×4台
5. マイコン式立体炊飯機	3φ200V	15.3kW×3台	10. IHローレンジ	3φ200V	5.0kW×2台

施設のご紹介

エスカレーターを上がると、開放感と清潔感にあふれたくつろぎの食空間が広がります。フロアには通常のテーブル席のほか、ソファを設置したリラクセスエリア、一人でも気兼ねなく利用できるカウンター席、商談などにも利用できる個室など、ニーズに応じた様々な利用が可能なスペースが設けられています。さらに、高効率な電化厨房はもちろんのこと、オートレジによる後精算方式やメニュー別コーナー配置の工夫など、混雑や停滞によるストレスを緩和するシステムを数多く採用。ご利用者からは「混雑がないので、都合のよい時間に気軽に立ち寄れる」と好評です。

また、全ての照明に環境性に優れたLEDを導入し、調光システムで居心地の良い空間を演出。しかも食材やメニューに応じて照明の色温度を使い分けるなど、料理をよりおいしく楽しむための細やかな配慮が施されています。



- 所在地／神奈川県秦野市曾屋400
- TEL／0463-81-1111
- FAX／0463-82-5323
- ホームページ／<http://www.stanley.co.jp/>

施設概要

■調理食数 530食／日 ■スタッフ数 14人／日 ■厨房面積 285㎡

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734