

「再加熱カート」と「温冷配膳車」の 庫内データのIoTでの集約とその活用

菊田 勝也 (きくた かつや) エレクター株式会社 製品部 部長

要約 エレクター株式会社は保温保冷機能の備わった温冷配膳車、ニュークックチル用の再加熱カート
をバリエーションとして展開している。本稿では、弊社でのプラットフォームに繋がる機器のご紹介と
して「再加熱カート」と「温冷配膳車」の概要と開発状況について記述する。

1. はじめに

エレクター株式会社は、1966年に米国インター・メトロ社と技術提携し、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た。収納（Storage）と搬送（Transportation）までをサポートするという“TRANSTORAGE”という発想のもと、収納と搬送のトータルなシステム提案を行っている。

給食現場においては、1970年の常温配膳車発売を経て、1993年に温冷配膳車の開発・発売を開始し、病院給食の適時適温提供に一役買って来た。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販売していた、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」の輸入・販売を開始した。適温提供にクックチルなどの食品が認可された1998年から間もなくのことであった。まだ、クックチルという言葉すら認知されていない状況の中、将来の深刻な人手不足を見据えての動きであった。

現在では上述の常温配膳車、温冷配膳車、再加熱カートのほかに下膳車を合わせて4種の配膳車をバリエーションしており、配膳車の総合メーカーとして顧客に寄り添う提案を日々模索している。

2. 対象商品の紹介

2.1 再加熱カート「エルゴサーブ」

調理後盛り付けた状態で急速冷却を行いチルド保存し、再加熱カートで加熱して提供するシステム「ニュークックチルシステム」において、弊社「エルゴサーブ」は冷蔵保管・再加熱・配膳の工程を担う。連続した温度管理による衛生的な食事提供および適温提供が可能であり、かつ各作業の前倒しによる朝食提供の人員削減に貢献できることが、このシステムの主な利点とし



エルゴサーブシリーズ