

中小飲食店舗向け「ベーカリーオーブン」について

吉宮 光好 (よしみや みつよし) 松下冷機(株) フードソリューション事業部 企画グループ 食品機器リーダー

1. はじめに

現在ベーカリー店舗は、大小さまざまな新業態で、常にお客様の人気を集める、話題性・魅力的な店舗づくりが求められております。厳しい市場競争のなかで成功への重要ポイントとして、特に開業資金・店舗運営・人材育成等といくつかあるが、その中でも、設備機器の製造販売メーカーとして、次のキーワードのご提案を致します。

- ・省スペース…厨房スペースの有効活用
- ・投資と償却…低コスト投資での償却
- ・人件費削減…技術力と人件費

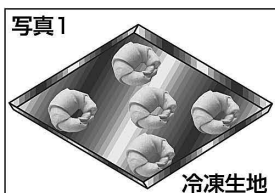
また近年は、安心・快適・経済性で業務用機器のオール電化厨房の採用検討が急増しています。そこで今回ご紹介する「小型ベーカリーシステム (パン職人)」は、中小飲食店における、経済性・安心感・簡単操作を中心にご報告いたします。



大型店舗



小型店舗



冷凍生地



クロワッサン

2. 「小型ベーカリーシステム (パン職人)」概要

2.1 開発の背景

従来ベーカリー店舗は、小麦粉から作る「スクラッチ製法」と、冷凍生地を使って短時間でパンをつくる製法があります。通常は両方の製法を取り入れて、こだわりの高付加価値パン・話題性のパンを「焼きたてパン」としてご提供していました。しかし CVS (コンビニ) 等と競争激化が進み、大変厳しい環境に追いやられているため、店舗もスクラップ & ビルドで大型店から中小店舗に変化しています。

一方大手製パンメーカーも冷凍生地の品質向上で、直営店・FC店でも冷凍生地中心の製パンが増加しています。また、ベーカリー各専門店では、従来から固定費(職人人件費・大型機器投資・厨房のスペース)のウェイトが大きく、しかも固定費削減が困難で、一定の収支を確保するためには高い固定費がネックになっています。

またレストラン・カフェ・企業学校食堂・ホテル・病院設備等でも、ベーカリー主体でなく話題性・サービスの一環で、パンを他店より仕入・加工・販売して

図3 小型ベーカリーシステム (1台)

