



最近、野菜が高いと思いませんか?スーパーでレタスが1玉498円!なかなか家庭ではこんな金額のレタスは手が出ません。農林水産省の発表では、野菜入荷量はほぼ平年を下回り、卸売価格は平年を上回るとの事でした。10月下旬頃からの長雨の影響や、さらに12月に入っての寒さが生育不良に追い打ちをかけている状態だそうです。春になれば、価格も落ちついてくるようです。それまで大変ですが、がんばりましょう!!

★★★ クックチル取り入れてみませんか?★★★

超人手不足時代の救世主になるか?と今「クックチル」に大変注目が集まっています。クックチルと聞くと敷居が高そうに感じるかもしれませんが、冷却機器さえあれば、思いのほか簡単に取り入れられるのです!!

■クックチルとは?

調理したものをそのまま提供するのが「クックサーブ」ですが、一旦プラストチラーなどで冷やして保存し、必要なときに必要なだけ再加熱して提供するのが「クック(調理)」+「チル(冷却)」といいます。ただ、冷却時間にもルールがあり、90分以内に3℃以下まで食材の温度を落とすことにより調理日と提供日を含んで5日間の保存が可能になります。食品中に細菌が増殖しやすい温度帯を短時間で通過させることにより、保存期間を延長させることが出来るのです。

■クックチル導入のメリットは??

保存期間が5日間延長しますので、そのタイムラグを上手に使うことによって、土日出勤の調理をなくし、盛り付け、洗浄のみの最小限のスタッフの勤務でまわすことが出来たり、朝食の調理を前倒しにすることで、出勤時間を遅くしたりすることが出来ます。また、その余裕が出来た時間を嚙下調整食の調理時間に使ったり、禁食対応用の食材のストックを自前で用意したりすることが出来ます。

■まとめ

すべてをいきなりすべて「クックチル」にかえるのは大変な労力とコストがかかります。朝食だけや特別食の時だけなど、まずは部分的にクックチルを取り入れてみるのも良いのではないのでしょうか?実際やってみると良い面ばかりでなく、問題点なども見えてきます。その問題点を一つ一つ解決していく中で、クックチルの理解度が深まっていくはずですよ。

■クックチルに関してお困りの方ご連絡ください!

弊社が運営しますセントラルキッチンで毎日クックチル調理を行っている経験豊富なスタッフがご悩みにお答えします!! フリーダイヤル「0120-842-581」まで!



人手不足に打ち勝つ自動調理とクックチル!!

2018年2月20日(火)~23日(金)に東京ビッグサイトで行われます、国際ホテルレストランショー・フードケータリングショー・厨房設備機器展の3展合同の展示会にグループ会社の「服部工業株式会社」と一緒に今年も出展致します!!

今年の目玉は「攪拌(かくはん)機付涼厨回転釜」を使用しての自動調理実演!

また、ブースには、今後調理の集約化、効率化が必須となる中で、最先端のセントラルキッチンとサテライトキッチンを再現し、クックサーブの調理からクックチルをにすると、どのように工程や人員配置が換わるのかをわかりやすく解説させていただきます。

もちろん、ブースにお越し頂いた皆様に釜で調理した食材やクックチル食材のご試食、そしてお土産もご用意しております。ぜひ、弊社のブースまでお越し下さい。東2ホール(2-A08)でお待ちしております!!

お待ちしております!



また、2月23日(金)12:10~12:50「人に優しい厨房とは? ~セントラルキッチン10年目の軌跡」

と題し、弊社のセントラルキッチンでのノウハウも大公開のセミナーを開催します。

是非登録をお願いします。 <https://www.jma.or.jp/hcj/seminar/index.html>

招待状が必要な方は施設名、お名前、ご連絡先、送付先住所を明記の上、メールかFAXでご連絡下さい。

FAX:0120-842-860 または メール:artec@842581.com まで