

シャリ弁口ボ から ボタンひと押し で 自動盛付け



近年における **原価の高騰、人件費の高騰** は業界を問わず各社に大きな打撃を与えております。
特に提供に人手が必要となる給食業界におかれましては、その影響も多大なものかと存じます。
また、人件費の高騰は今後避けられないとの見方が多く、さらなる影響が懸念されます。



その解決策の一つとして押し進められているのが **現場の機械化** です。
負担の大きい作業、時間のかかる作業を機械に任せることで効率化を図り、
作業時間の短縮・人員削減 に繋げることが出来ます。

簡単に見える飯盛り作業でも

提供の際に大きなウェイトを占める作業の一つとして **ご飯の盛付け** があります。

作業自体は非常に簡単なものに見えますが・・・

作業側側のリスク

作業者の経験差による提供の遅れ、量目のバラつき

繰り返しの作業による腱鞘炎のリスク

フタの開け閉めによる温度低下、異物混入リスク

etc...

利用者側のリスク

渋滞による喫食時間の減少

見た目や量目のバラつきによる不満

etc...

上記のようなリスクが考えられ、最終的には両者の満足度の低下へと繋がってしまいます。

シャリ弁ロボ導入による改善内容

不安定な品質（潰れによる食感の悪さ）

釜の底にあるご飯は自重によって潰れ、
取り出す際にはしゃもじでさらに潰れてしまいます



先入れ先出でいつまでも美味しいご飯

投入されたご飯は投入された順番に取り出されます
ほぐしながら送り出すため、**ふわふわの食感**になります

フタの開閉による異物混入

開閉の度、落下菌・毛髪等の異物混入リスクがあります
また、フタ開閉を繰り返すことで温度低下も懸念されます



作業中のフタ開閉は一切なし

フタの開閉はご飯投入時のみで作業中にはありません
落下菌・異物混入の**リスクを最小限に抑えます**

量目のバラつき

盛り付ける度に計量を行っては混雑が解消されません
加えて、量目のバラつきはクレームにも繋がります



量目の安定によるコスト削減

機械化により盛り過ぎロスを防ぎ、
生米使用量を抑制します

衛生面の不安

不特定多数の利用者による接触が考えられます
また、水分の付着は雑菌が繁殖しやすい状態です



ボタンひと押しでご飯盛付け

ボタンを押すだけで定量のご飯が盛り付けられます
また、**飯盛り作業中に別作業を行う**ことも可能です

得られるメリット

給食会社様のメリット

**作業効率化による
人件費の削減**

**盛り過ぎロスの低減による
生米使用量の削減**

クライアント様のメリット

ご飯のクオリティ向上

**食堂の渋滞緩和
(利用者満足度の向上)**

クライアント様にとってのメリット ～ ご飯のクオリティ向上

- 200gのご飯を同じ茶碗に盛り付けた場合……

手盛り



しゃもじで叩いてしまうことによりボリュームが減り、
実際の量目よりも少なく見えてしまう。
粒の間にすき間が無く、食感も悪い。

シャリ弁口ボ



ほぐしながら計量・盛付けをするため、
実際の量目よりもボリュームがあるように見える。
粒の間にすき間があり、食感よく、
カレーなども染み込みやすい。

セルフ利用でさらなる人件費削減を

シャリ弁ロボに限らず、機械の使用によって作業の効率化は図れますが、機械を使用する人手は必要になるため、実質的な人員削減には繋がりがづらいつわらざるを得ません。

そういった背景から、近年は **シャリ弁ロボと味噌汁サーバーをセットで設置** し、ご飯とみそ汁をセルフ提供にすることで稼働人員を減らすお客様が増えてまいりました。



そのようなお客様の声から **セルフでの利用に特化した** 新たな「シャリ弁ロボ」をラインナップに加えました。

セルフ利用でさらなる人件費削減を

セルフ対応シャリ弁口ボ



Point①

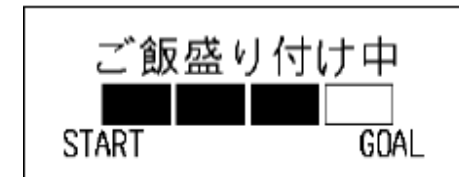
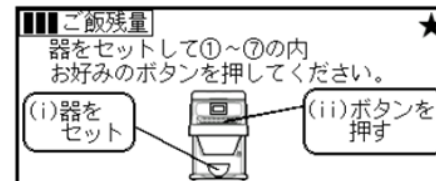
搭載量が増加、提供可能食数も倍増

フタの取り外しにより、搭載量が20kgに増加
さらに、後方からでもご飯の投入が出来るため、
機械の動作を止めることなくご飯の補充が可能です

Point②

セルフ画面を搭載し、初めての方にも使いやすく

液晶画面に使用方法を表示し、利用が容易になりました
また、盛付け中はバーグラフで表示するため、
盛付け終了も分かりやすくなりました



持ち込みデモ実施いたします

実機をお持ちでのデモ等実施させていただきます

ご質問やご不明な点等ございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ

お問い合わせ先：TEL 03-3993-1413

営業4課 大塚 まで