

令和6年度神奈川県中小企業生産性向上促進事業費補助金

<採択事例>

CASE 12

生産性向上補助金でスチームコンベクションオーブンを導入、生産性が向上しました！

企業組合スカイ・ウィング

(業種: 保育園)

神奈川県横浜市鶴見区中央5丁目11番8号

代表理事: 川村 保恵さん

【理事長より一言】

当組合は、平成12年に開設した認可保育園を運営しています。働きたくても働けない保護者の声を受け、低料金で安心してお子様を預けられる場所を提供し、地域貢献を目的とした保育事業を行っています。また、“おいしい給食を提供してほしい”という保護者の皆様のご希望から給食室を設置し、日頃働きながら子育てを行う保護者の負担の軽減を図るとともに、通園しているお子様の栄養バランスを考えた給食で身体ともに健やかな成長を促しております。



◆導入した設備

◇スチームコンベクションオーブン



◆生産性向上のねらい

最新のスチームコンベクションオーブンを導入することで、調理モードをプログラミングし、大量調理を自動で行うことができるようになり、3人で3時間要していた作業が、約30分短縮することができます。従来よりも作業時間が短縮されたことで、新しい献立を考えることができるようになり、時短調理と献立の両方で、より給食の質を向上させることができますようになります。

●設備導入前の状況

現状 150 人の園児の給食を提供するのに、16 年前に導入したスチームコンベクションオーブンを利用していました。設備もかなり老朽化していたことから、調理時間は3人で3時間要していました。

調理の中で、スチームコンベクションオーブンを使用する献立は全体の8割に上るため、メンテナンスや修理に時間がかかることは大きな時間のロスとなっていました。



○設備導入後の状況

新たに導入したスチームコンベクションオーブンは、調理モードをプログラミングすることで大量調理（焼く・蒸す・煮込む・炊く・茹でる・炒める）を自動で行うことができるようになったことから、150 人分の給食を3人で2時間半で提供することが可能になります。また、最大 200 人分の給食を提供することも可能となります。

食品ロスも防げ、安全・安心な給食を提供し続けることが可能となりました。



◆補助金を申請する前に悩んだ事、大変だったこと

この補助制度については、神奈川県中小企業団体中央会の方に教えていただきましたが、当初、制度を理解するのに時間がかかりました。

また設備導入後に生産性がどのように向上するか数値化することも難しく感じたので、適宜中央会でアドバイスをいただくことで申請することができました。

◆補助金を申請してよかった事

園児の増員を検討中ということもあり、給食の提供量を増やすためにも導入が必須の設備でした。導入費用の半分も補助してくれる制度は大変ありがたかったですし、調理にムラがなく安心して園児に提供できるようになりました。



◆最後にひとこと！

新しく導入したスチームコンベクションオーブンは、タッチパネル操作により、調理操作を簡単に行うことができ、また、性能が向上したことで高速で均一に調理が行えるようになりました。「大量調理施設衛生管理マニュアル（HACCP）」に基づく衛生管理においては、加熱調理食品は中心温度管理が重要であることとされ、そのため、以前は再加熱が必要な場合もありました。センサー等の機能向上により、再加熱は不要となったことで、無駄なエネルギー消費を抑えるとともに調理時間の短縮につながりました。新しい調理機の導入により、調理工程の様々な課題の解決につながったと実感しています。

