

飲食電脳化厨房の考察と秋葉原 UDX デジタルキッチンプロジェクト

伊藤 芳規 (いとう よしき) (株)シニリトルジャパン 執行役員

1. はじめに

様々な日常業務の運営において、IT 通信装置を応用する環境は不可欠な状況となった。飲食環境においても人・物・金に関する事務系の管理機能では日々進化したシステム構築が模索されている。特に売り上げ管理機能としての POS (販売時点管理) の応用では、商品の出数や売上げ推移など、商品戦略や対策を行う上で、現在不可欠な機能として定着した。一方、飲食業における厨房 (Back Of House) 環境や厨房設備では、空調環境面の維持、厨房機器における単体毎の機能性や制御面では日々進化していき状況である。特に目に見える設営指針、特に欧州、米国の厨房機器に対する衛生維持と環境構築では、視察や文献等での模倣と進化は行われる状況となる (図 1)。しかし調理作業とは一連の流れと組立てて構成される。特に加熱作業の役目を果たす調理機器は、現在でも単独機能のみの活用であり、前後に関連する作業への効率的な仕組みは出来ていない状況。この様な調理設備環境の中、単体機能の開発から調理作業面の効率化へ導く環境と機能の構築が必要な時期だと考える。以降では発展形施設事例を交え、今後の料飲業界に寄与する機能と応用展開を予測する。

2. 諸外国に見る調理機器の機能開発と作業連動

厨房環境の進化を諸外国で捉えると、欧州では ELRO 社に代表される調理機器と制御基板の一元化管理を構築。これはアイランド加熱機器に点在する各機器が調理作業の中で、何の作業を受け持つ役目なのか、機能分析を行い、調理管理項目を可能な範囲 PC で制御させる手法である。簡単に言うと加熱調理の流れをパソコン内ソフト内で事前登録を行い、加熱調理

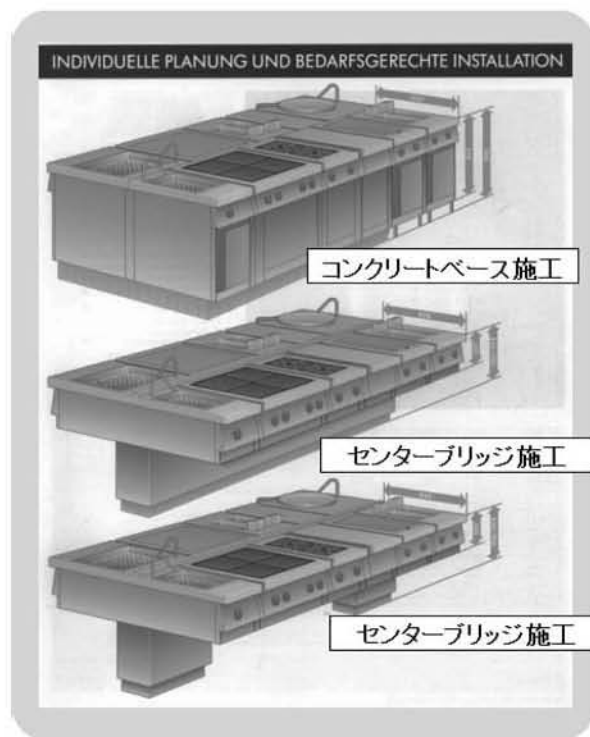


図 1 欧州に見る電化厨房と設営事例

が始まると、調理シナリオに従い機器が連動制御して行くシステムである (図 2)。もちろん調理時間と芯温含めての温度履歴は PC 内に残り、再現性のある調理加熱工程は行える仕組みとなる。米国では NAFEM (北米フードサービス機器協会) がリードする ON-Line-Kitchen (OLK) コンセプトである。これは各社独自に開発される制御基板へ各種共通言語を成立させ、オープンネットワークを基本に成立するインターフェイスを各機器に接続させるシステムとなる。特に QSR 系 (クイックサービス) ファストフードチェーンでは、作業シナリオが明確であり、厨房内 (BOH・Back of house) の各機器へ通信制御を行うことにより、調理稼働状況と売り上げ比率の推移、POS レジ