

再加熱カート「エルゴサーブ」

大原 和美 (おおはら かずみ) エレクター株式会社 マーケティング開発部 コンサルタント室 チーフコンサルタント

要約 医療・介護の給食現場において、提供する食事が安心安全であることは不可欠であるが、提供そのものが脅かされるほど、深刻な人手不足の時代を迎えようとしている。少ない人手で確実な食事提供を実施すべく、近年「ニュークックチルシステム」が注目されている。ここではニュークックチルシステムに対応した熱風循環式再加熱カート「エルゴサーブ」を紹介する。

1. はじめに

エレクター株式会社は、1966年に米国インター・メトロ社と技術提携し、日本国内でのエレクターシェルフとその関連製品の販売独占権を獲得して成立した。収納・保管（Storage）と搬送（Transportation）までをサポートするという“TRANSTORAGE（トランストレージ）”という発想のもと、「フードサービス」「医療施設」など5つの業界へ、収納と搬送のトータルなシステム提案を行っている。

給食現場においては、常温配膳車の発売を経て、1993年に温冷配膳車を開発・発売を開始し、病院・福祉施設における給食の適時適温提供に一役買ってきた。

2000年には、クックチル先進国であるヨーロッパを中心に既に30年間クックチル関連商品を発売していた、仏ソカメル社のニュークックチル対応再加熱カート「エルゴサーブ」（図1）の輸入・販売を開始した。



図1 エルゴサーブ

入院時食事療養費における適温提供の対象に、クックチルなどの食品が認可された1998年から間もなくのことであった。また、クックチルという言葉すら認知されていない状況の中、将来を見据えての動きであった。

2. 再加熱カート「エルゴサーブ」

2.1 ニュークックチルシステム

「ニュークックチルシステム」とは、調理後急速冷却を行いチルド保存している料理を冷たい状態で盛付して、再加熱して提供するシステムである。一連の流れにおいて、「エルゴサーブ」は再加熱までのチルド保管・再加熱・配膳の工程を担う。

「ニュークックチルシステム」では、調理から配膳まで連続した温度管理を実践するにより、「安心・安全」な食事を提供することができる。また、喫食直前に冷たい状態で盛り付けた料理を再加熱するため、確実な適温提供や調理後2時間以内の喫食が可能になる。

近年、各業界の人手不足は深刻さを増す一方で、給食業界も大きく影響を受けている。「ニュークックチルシステム」では、調理や盛付、トレイメイク（喫食者ごとに食事をトレイにセットすること）の前倒し作業が可能なのだが、特に朝食提供においてこれらの作業を前日に行うことで、朝食提供の人員削減に大きく貢献できることが、このシステムの大きな利点として注目されるようになった。

2.2 加熱方式

「エルゴサーブ」では熱風循環方式を採用しており、再加熱できる料理は豊富で仕上がりがよい。この方式に対応した食器のバリエーションも豊富で、作る人に