

厨房設備のCSsT、飲食店の3K改善 油脂の清掃簡略化

新潟

[フォローする](#)

2023年11月21日 5:00 [会員限定記事]

保存



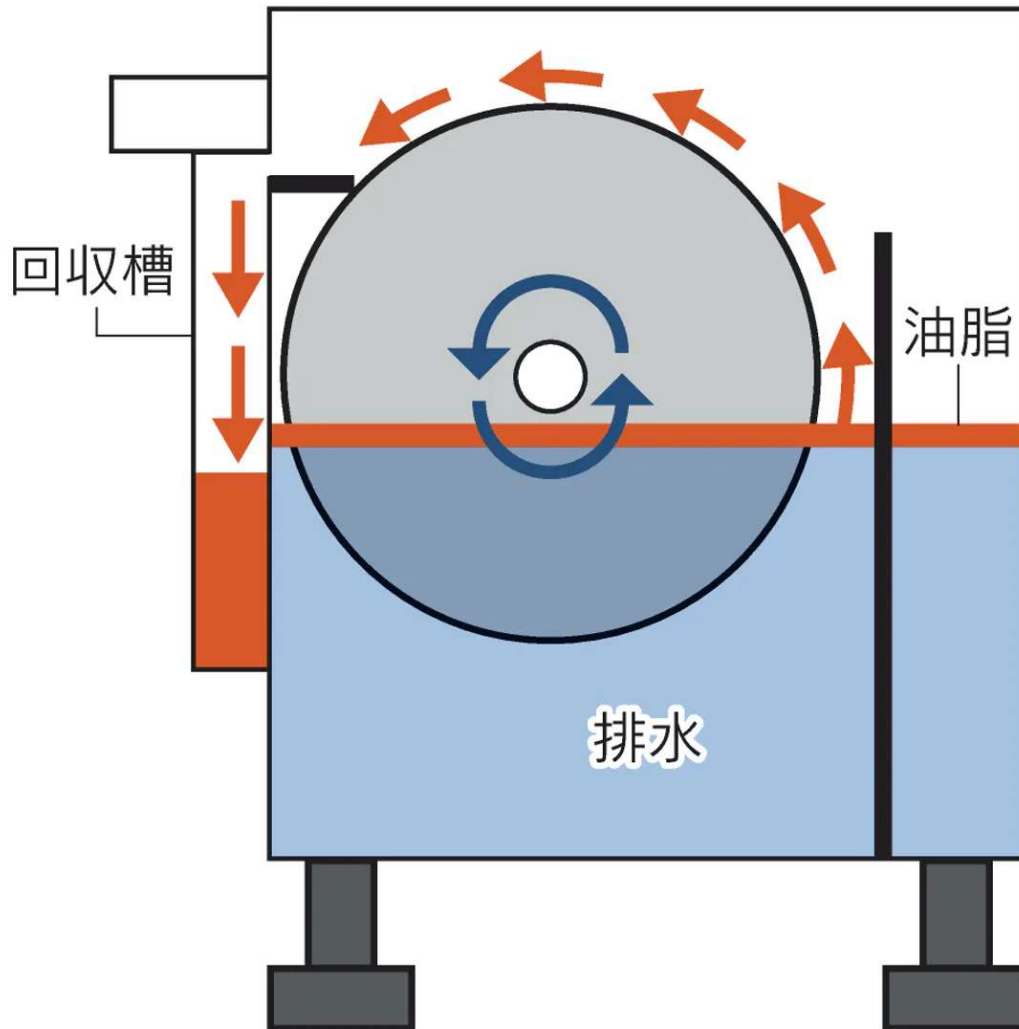
CSsTが販売する、英EPAS社製の「グリスシールド」

厨房設備などのCSsT（東京・台東）は業務用厨房に設置が義務付けられているグリストラップ（GT、油脂分離阻集器）で、清掃を省力化できる機種の販売を加速する。飲食店でのきつい、汚い、危険とされる「3K」の作業を減らして労働環境を改善し、収益向上などにつなげる。大手を中心に飲食店に売り込み、事業拡大を目指す。

同社は外食大手のサイゼリヤと業務用厨房機器製造のハイサーブウエノ（新潟県三条市）が共同出資し、2022年5月に設立された。サイゼリヤの厨房技術を生かした設備の提供などを手掛ける。現在はハイサーブウエノの全額出資子会社となっている。

グリストラップは厨房からの排水に含まれる油脂や野菜くずなどのゴミ（残さ）が、下水に流れるのを防ぐ装置。CSsTは、床置きタイプのGTである英EPAS社製の「グリスシールド（GS）」を輸入販売する。

GSはローラーが回転して油脂を回収 (イメージ)



GSの大きさは幅約1メートル、高さ約35センチメートル、奥行き約45センチメートル。内蔵したローラーを回転させ、排水から油脂などを自動で回収する。清掃は回収槽を取り外して洗うなどで済むため、従来のGTに比べ簡略になる。

GTは汚れを放置すると悪臭や害虫の発生原因になり、定期的な清掃が必要だ。ただ3K作業の一つとされ、従業員の負担が大きい。GS導入で負担やストレスを軽減し、閉店作業の時間短縮にもつながるとしている。

GSの価格は従来のGTの5~6倍程度と、初期コストは高くなる。ただ、導入後は作業の効率化や従業員の労働環境の改善による定着率向上などが見込める。店舗の収益向

上も期待できるという。CSsTの小林宏充社長は「清掃など関連作業の負担を軽減し、顧客サービスや料理の味など本業にさらに集中できるようにしたい」と話す。



グリスシールドはローラーを回転させ油脂などを回収

客席と厨房の床の段差を小さくすることなどが可能な「フリーフラット（FF）厨房」を、GSと一緒に売り込む。GSが床置き式であることから、食器洗浄機などの厨房機器から出る排水をポンプでGSに送り、処理して排水口から下水に流す。

一般的なGTは床下に設置し、排水を円滑に流すために厨房の床を客席より40センチメートル程度高くする必要があった。厨房と客席の段差を解消するための大きなスロープを設置する必要に加え、テナントの排水口の位置で厨房設計が制約されてレイアウトが希望通りできない課題もある。

FF厨房とGSの導入により厨房の床下は防水層だけ設置すればよく、5センチメートル程度高くするだけで済む。スロープも低くできるため従業員の負担軽減につながるほか、配膳ロボットが厨房内に入りやすくなるなど導入効果を高めやすくなる。

GSやFF厨房はすでに、サイゼリヤなど一部大手外食企業で導入されている。今後はハイサーブウエノの販売網の活用などで広く飲食店に売り込む。新設店舗だけでなく既存店にもGTに汚水を流す前に油脂などを取り除く「一次阻集器」としての導入を

提案し、GT清掃の負担軽減をアピールする。CSsTは3年後、売上高4億5500万円を目指す。

GSやFF厨房は親会社のハイサーブウエノの収益向上にも貢献すると見込む。導入した場合、厨房の仕組みが従来と大きく変わる。同社の厨房設計のノウハウも提案し、同社が設計業務や機器製造を受注できるようにする。同社の小越元晴社長は「外食企業の困りごとを解決しつつ、収益を高めたい」と話す。

(鈴木遊哉)

地域ニュース

全国各地の最新記事やおすすめコラムはこちら

保存



関連トピック

トピックをフォローすると、新着情報のチェックやまとめ読みがしやすくなります。



こちらもおすすめ(自動検索)

関連企業・業界

企業：