

変化に対応し時短と効率化を

今年は新型コロナウイルスの流行にはじまり、リテールペーカリーには様々な変化があったのではないだろうか。お店の状況によって売上が上がったたり下がったりと様々でしょうが、入店人数の制限、営業時間の変更、アルコール消毒対応などイレギュラーな対応が多かったかと思えます。この状況がいつまで続くかわからない中でも、今できることを考えようというオンラインセミナーを始めました。来年以降にむけて、時短や効率化が取り組むべき課題です。ミキシング回数を削減し作業時間を短縮できれば人件費



日仏商事株式会社 東京営業部 東京機械営業課マネージャー 津久井 章弘さん
 日仏商事株式会社 研究開発課 和田 佳文さん

今回のWEBセミナーはこちらです。

スパイラルミキサー・分割機を使用した作業短縮・効率アップ

開催日時 2月18日(木)15:00~16:30
 講習会形式 Webセミナー ※ご来社の必要はございません。
 参加費 無料
 申込方法 WEBでのお申込み

お申込みはコチラ



の削減ができます。冷蔵発酵製法を活用することによって、クオリティを安定させ、焼き立てパンを提供しやすくなりチャンスロスをなくすることができまます。実際に冷蔵発酵製法を活用してひとつの元生地からいくつかのバリエーションでパンを製造する方法の疑問点を解消すべく具体的なレシピ動画を交えて説明をし、最後に活用した機械の詳細説明をセミナーでさせていただきました。これからもリテールペーカリーの課題を解決する方法をご提案していききたいと思います。

機械活用でより効率的に

ボンガード社 デッキオープン **soleo** (EVOシリーズ)の
リニューアルモデルが登場!

お客様のご要望をカスタマイズし、よりクオリティの高いオープンへ



専門性の高い商品をお客様にご提供 **グレードアップしたカスタマイズ**

- 1 ドアのタイプ**
 ドアは中開きと外開きの2種類があり、どちらか使いやすい方をお選びいただけます。
 プーランジェタイプ = 内開き パティシエタイプ = 外開き
- 2 焼成室の高さ**
 様々な製品を焼成するオープン。焼成室の高さの違いによる焼き方の違いを体感してください。
 プーランジェタイプ = スタンダード(180mm) ハイ(225mm)
 パティシエタイプ = スタンダード(180mm) ハイ(240mm)
- 3 タッチパネル**
 お好きな操作方法をお選びください。
 Sensitiv 2 全オープンの一元管理。焼成ステップ・焼成レシピのメモリ機能搭載。
 Ergocom 格段の個別温度管理。上火・下火・蒸気量をマニュアルで入力。

カスタマイズできる機能はまだあります!

今こそ知りたいパン屋さんのための **WEBセミナー!**
これからの時代
成功のカギは「時短」にアリ!

パン業界においても変化の多い昨今にできることとして、時短と効率化があります。今回のセミナーはスパイラルミキサーを活用した作業時間短縮に焦点を当ててみました。

10/29に
 行われた
WEBセミナー
 です。

テーマ

早朝出勤をやめませんか!!
スパイラルミキサーを使用した作業短縮



Zoomによるセミナーの様子

仕込み回数減と冷蔵発酵製法の活用

「5時間1人で25万円生産する」というテーマで展示会発表させていただきました。仕込みの回数を減らして全体の作業時間を短縮します。冷蔵発酵製法と冷凍製法を活用し、製品別に分割機や成形機を導入することによって35~38種類のパンが生産できます。また反転機つきのミキサーを利用すればより多くの生地を仕込むことができます。ひとつのフランスパン生地からバターや砂糖を加えてヴィエノワズリーにするなど、元生地から派生させていくつかのバリエーションをつくるのも効率的です。



元生地から派生させバリエーション豊かなパンを揃える



ミキシングMAX/多量仕込み 粉14KG
 スパイラルミキサーでの多量仕込みの様子

リテールペーカリーの良さを活かすために

これからも焼きたてパンの需要は伸びていくので、冷蔵発酵法をうまく活用すればクオリティが安定し、チャンスロスを防いで提供することができます。また作業時間短縮によって人件費削減ができます。そして効率化によって生まれた余裕によって、リテールペーカリーが新しい商品や高いクオリティのパンを作り出すことに特化することができます。もちろん冷蔵発酵製法の仕方や設備投資に関する疑問点など多くあると思うので具体的な解決法をこれからもご提案してまいります。