

健康スタジオ&レストラン『WAKUPAKU』視察セミナー



日時:2023年2月27日(月) 16:00~19:45

場所:浪速区 なんばパークス 8F / 『WAKUPAKU』

食の環境・安全部門会では、ORA 会員社のサラヤ株式会社が“衛生管理のプロ”として、【運動+食事=健康】をキーワードにプロデュースした健康スタジオ&レストラン『WAKUPAKU』の視察セミナーを開催しました。

セミナーでは、レストランの衛生管理体制や感染対策などの解説をはじめ、ヘルスチェック、フィットネス体験や厨房見学などを実施。

その後、『WAKUPAKU』のデトックスビュッフェで提供されている“体に良い食事”を楽しみながら、情報交換会を行いました。

■ CONTENTS

- レストランの衛生管理体制や感染対策などの解説および厨房見学
- ヘルスチェック
- フィットネス体験
- 情報交換会



健康スタジオ & レストラン『WAKUPAKU』視察セミナー

佐伯慎哉副会長・食の安全環境部門長の挨拶のあと、サラヤ株式会社ヘルスケア事業本部フード運営部 WAKUPAKU 主任 松榮泰裕氏とヘルスケア事業本部 営業部 主任 川島達也氏が『WAKUPAKU』の概要、および視察セミナーの流れについて説明した後、参加者は2グループに分かれ、それぞれ視察を行いました。



参加者の前で挨拶を述べる
佐伯副会長・食の安全環境部門長



サラヤ株式会社 ヘルスケア事業本部
フード運営部 WAKUPAKU
主任 松榮泰裕氏



サラヤ株式会社 ヘルスケア事業本部
営業部 主任 川島達也氏

〇レストランの衛生管理体制や感染対策などの解説および厨房見学

セミナー : 『WAKUPAKU における衛生管理』

講師 : ヘルスケア事業本部 フード運営部 WAKUPAKU 主任 松井宏文氏



サラヤらしさ

サラヤでは「衛生」「環境」「健康」の3つのキーワードを事業の柱として、より豊かで実りある地球社会の実現を目指しています。

GRASP を利用した冷機器温度管理

インターネットを活用した衛生情報管理システム「GRASP」とは、衛生に関わる情報や記録を把握、管理するツールのことで、冷機器など最も重要な温度管理や記録を自動化することが可能です。さらには、温度データの蓄積、グラフ化、エクセル出力、逸脱時のアラート機能なども簡単に行えます。

・導入のメリット

①省力化

手書き記録、再検温、記録表の印刷・保管などが不要
→従業員の負担軽減だけでなく、人件費そのものが不要に

②データの見える化

WEB 画面上で各冷機器の温度を一覧表示、グラフ表示
→ペーパーレス化の実現

③異常時のアラート発信

基準温度帯を逸脱した場合、WEB 画面に警告表示などをすることが可能
→アラートを受けてすぐ対応すれば食材廃棄ロスを最小限にできる

④停電時の対応

停電時でも各機器の電池を利用して約 2 日間温度監視を継続
→2 日間を超えた場合でも温度計本体から温度データの抽出可能

年 3 回の衛生点検

衛生点検とは、標準化チェックリストに基づいた厨房内の衛生管理状況の確認のことです。

過去の衛生点検での指摘事項としては、「冷凍庫基準温度逸脱時に再検温漏れ」「個人衛生記録の責任者印漏れ」「私物飲料を作業場内で区分なく保管」などがありました。

現在は、上記のような指摘事項は早急に改善することで、より良い衛生管理に努めています。

WEB 動画を用いた衛生教育

「感染症」や「食品衛生」などについて、専門家監修の教育動画を配信することで、店舗の衛生レベルを標準化し、教育が身近なものになるよう心掛けています。

・導入のメリット

①効率よく短時間で習得

2～3 分の短編動画／必要な時に繰り返し学べる

②なぜ？が現場に伝わる

実験データやクイズで楽しく！／クイズや投げかけで考えながら！

③新人から責任者まで。国籍も問わず

視覚で伝わりやすい(例: ×でプッパー)／ふりがな付き、字幕で多言語対応

④教える人による差・負担を軽減

効率よく、正しく伝わる／忙しくても「さらちゃんの動画見て」で放置せず、学べて安心、続けようと思える職場づくり

衛生的な商品提供のための機器

加熱調理後の商品については、“クックフリーズ”の機念を元に品質を維持した状態で衛生的に保存しています。

“クックフリーズ”とは、加熱調理後 30 分以内に凍結を開始し、90 分以内に中心温度 -5°C 以下にし、最終的に -18°C まで急速凍結して冷凍保存。提供するタイミングで再加熱する調理法です。WAKUPAKU では、真空脱気包装機「シュットマン」と液体急速凍結機「ラビッドフリーザー」を使用した新チルド冷凍調理システムを構築することで、規定範囲内で凍結まで完了することが可能になりました。

厨房見学

セミナー終了後、実際の厨房を見学。参加者たちは松井氏から真空脱気包装機「シュットマン」と液体急速凍結機「ラビッドフリーザー」の説明を受けました。



左・真空脱気包装機「シュットマン」
右・液体急速凍結機「ラビッドフリーザー」



GRASP で温度管理されている冷機器や真空脱気包装機、液体急速凍結機を視察する参加者たち

〇ヘルスチェック

参加者たちは、店内に常設された様々な健康機器で身体の状態を測定。

「実年齢よりも若い！」

「筋肉量が思っていたよりも少なかった」

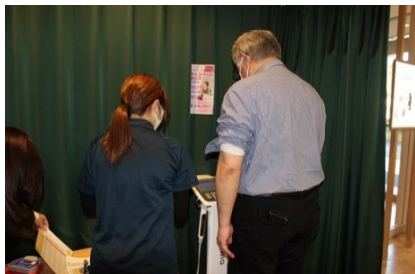
「毎日、野菜ジュースを飲んでいるから野菜不足の心配はない」

など、自身の身体の状態をチェックしました。



・体験できる健康機器

体組成計、血圧計、脈波計、毛細血管観察、糖化産物測定、ベジチェック、握力



体組成計



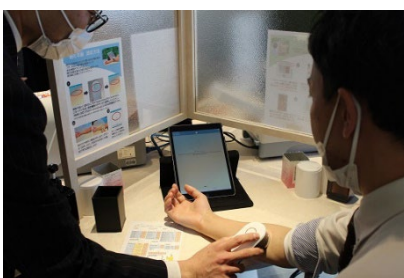
血圧計



脈波計



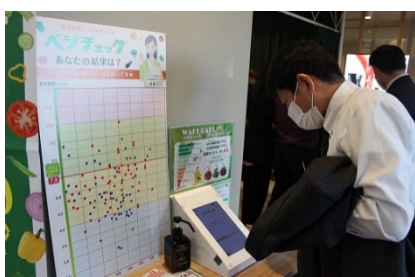
毛細血管観察



糖化産物測定



握力



ベジチェック

○フィットネス体験

3次元(上下・左右・前後)のハーモニック振動する機械「PERSONAL POWER PLATE」を用いたエクササイズとリラクゼーションを体験。日頃の運動不足を実感するひと時を過ごしました。



○情報交換会

情報交換会では、「地方の食材を旬産旬消」をコンセプトとした様々な料理を、通常のデトックスビュッフェやアラカルトとしてではなく、コース仕立てで堪能(予算に応じたコース料理のオーダーが可能)。終始和やかな雰囲気の中、情報交換を行いました。

