

「食の安全」が 揺らぐ時代に光る、 タニコーの総合力

今や、「安心・安全」な食は、時代のニーズとなっています。タニコーの官需部は、学校、官庁、福祉施設など、もっとも「安心・安全」が厳しく求められるユーザーに、厨房設備を提供する部門。市場規模600億円とも700億円ともいわれる官庁市場が、平成の大合併に伴い活況を呈す中、リーディングカンパニーとして、高い技術とノウハウを培ってきたタニコーに、今、熱い期待が寄せられています。

平成の大合併で、ビックチャンス到来！

「今、官庁市場は活況を呈しています。今後も、しばらくはこの勢いは続くでしょう。私たち官需部では、今が念場だと捉えて、全力で営業に力を注いでいます」

少子高齢化社会の到来で、本来、その市場規模が縮小してもおかしくない官庁市場。でも、タニコー官需部の山田憲治次長が語るように、今、官庁市場は拡大傾向にあります。その要因の一つが平成の大合併。市町村が合併し、学校などの給食施設を新設するケースが急増しているのです。

しかし、官庁市場で仕事を獲得することは容易なことではないと山田次長は言います。

「例えば、学校給食市場の場合、発注者が官になりますから、どうしても実績がモノを言う。でも、タニコーが官需部を立ち上げたのはおよそ10年前とかなり後発で、実績という面では正直言って厳しい状況でした。でも、今、この市場のユーザーは、安全、衛生、コスト削減、労働負担の軽減、保守管理など、10年前とは比べ物にならないくらい高いハードルを設定しています。市場がこうした全く新たな基準を、私たちメーカーに求めている変革期だからこそ、タニコーにとっては大きなチャンスなのです。幸い、この高いハードルを越えられるメーカーは、タニコーを含めてわずか数社しかいません」

今まで後発ゆえに官庁市場では厳しい戦いを強いられてきたタニコー。でも、山田次長が語るように、現在の官庁市場は、今までの実績が意味をなさないくらいドラスティックな変革期を迎えています。そして、厨房



タニコー官需部・山田憲治 次長

業界のリーディングカンパニーとして高い技術力を有するタニコーにとっては、今がその実力を存分にアピールできる大きなチャンスというわけです。

『学校給食衛生管理の基準』の制定で、 学校給食は新たな時代に―

官庁市場、とりわけ学校給食の分野で新たな基準が作られたのには、一つの大きなきっかけがありました。それが、平成9年に文部科学省から出された『学校給食衛生管理の基準』です。その中身は、食の安全というものが今までにないほど注目されている、現代のニーズに合致した厳しい

タニコーが考える学校給食施設で求められる基準

安全

- 文部科学省学校給食衛生管理基準の厳守
- TT(湿度・温度)管理
- 相互汚染の防止

衛生

- フルドライシステムの導入
- HACCPの運用しやすい機器
- 室内温度25℃、湿度80%以下

コスト削減

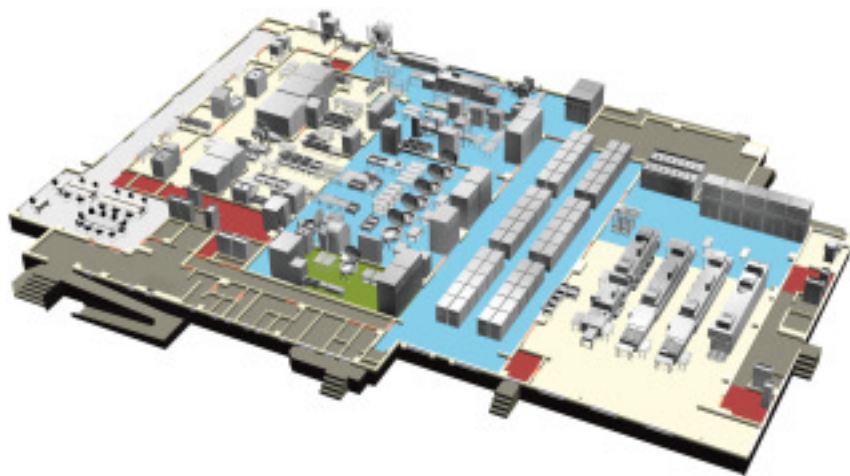
- ランニングコストの削減
- 省エネルギー化
- 建築面積削減

労働負担軽減

- 快適に作業が行える環境
- 操作が容易な機器
- 作業が短時間で済む機器

保守管理

- 汚れにくい構造の機器
- 清掃しやすい機器
- 丈夫な機器



アレルギー食厨房



もの。この基準に合わない施設は、改善を余儀なくされたのです。

「平成8年に起きた、O-157事件を受けて作られたのが『学校給食衛生管理の基準』です。ですから、そこには安全で衛生的な厨房管理について、厳しい指導がされています」(山田次長)

『学校給食衛生管理の基準』が出された一番のポイントは、食中毒などの事故を防ぐこと。O-157の苦い経験から、衛生管理、安全管理を徹底的に行い、二度と同じ過ちを繰り返さないという、行政の強い意志の表れともいえます。

「タニコーは、今まで培ってきたノウハウを生かして、『学校給食衛生管理の基準』に対応した、総合的な厨房環境を提供することができることを最大のメリットとして、営業活動に力を入れています。具体的には、MKC作戦と呼んでいます。搬送、保管、衛生の3つの切り口による製品作りを展開し、さらに、業務の省力化や軽減化を図り、衛生面を重視した設備機器およびシステムの提供を実現しています」

厳しい『学校給食衛生管理の基準』に対応した学校給食

《《《《《《 タニコーのMKC作戦 》》》》》》



施設を作るには、山田次長の語る、MKC作戦といった、総合的な企業力を持った企業でなければ実現は不可能。実際に、MKC作戦を中心とするタニコー独自の戦略は、高い評価を受けて受注件数を伸ばしています。

**厨房機器メーカーの枠を超えた、
トータルデザインが求められる時代**

「おかげさまで官需部は、現在、多くの自治体からプレゼンテーションにお声をかけていただき、受注件数も着実に増やしています。その理由は、単に規格に合った厨房環境を提供できるということだけではなく、電気、ガス、灯油、上下水道などのランニングコスト計算から、働く人々の快適な労働環境、また、新しい機器の導入による人件費削減の具体的なシミュレーションといった、広範囲な提案が認められているからです。以前であれば、自治体が描いた図面に合った厨房器具を提供することが私たちメーカーの仕事だったのですが、現在はトータルなデザインができませんれば仕事を請けることができません」

山田次長がこう語るように、地方への権限委譲が進み、食の安全はもとより、運営コストに関しても行政がシビアになっている昨今、厨房メーカーには、良品を納めるという従来の役割以上の働きが求められているのです。

また、増えつつあるアレルギー児童のためのアレルギー食厨房への対応、衛生面や労働環境の改善策としてのオール電化厨房の要望など、今後も厨房メーカーに対する期待、要求は、ますます大きくなることが予想されます。

官庁市場は、厨房器機メーカーという枠を超えた発想を持ち、施設の運営を様々な角度からサポートできる企業だけが生き残ることができるという厳しい分野ですが、タニコーにとっては、厨房機器メーカーのリーディングカンパニーとして培ってきた技術力、総合力を大いに発揮できる有望な市場だけに、今後もますます官需部の活躍に期待がかかります。

タニコー株式会社 官需部
品川区戸越1-7-20
03(5498)7904

最上の調理機能に「デザイン」を纏った

タニコーイズムの結晶

SteamDX Convection Oven

DXスチームコンベクションオープン

ガス式 TSCO-6GDN/TSCO-10GDN

電気式 TSCO-6EDN/TSCO-10EDN

スチームコンベクションオープンという名のイノベーションが扉を開き、
また半世紀も過ぎておりません。しかしながら、この短い時間の中でスチ
ームコンベクションオープンは目を見張る程の進歩を遂げています。それ
は、調理という感覚の世界にテクノロジーを融合させた、希少な調理機器で
あるからです。その完成された調理器具を進化させる事は困難を極めまし
た。多くのお客さまから得た声を一つひとつフィードバックする事で他
の追随を許さないラインアップをここに実現しました。

