

発行元:フードシステムソリューション事務局
〒100-0013 東京都千代田区霞が関1-4-2
大同生命館が関ビル4階 アテックス(株)内
TEL:03-3503-7319
E-mail:office@f-sys.info
http://www.f-sys.info

フードシステムソリューション NEWS

「給食」「大量調理」にフォーカスした国内最大級の展示会

「給食」「大量調理」にフォーカスした国内最大級の展示会
最新のソリューションが集結

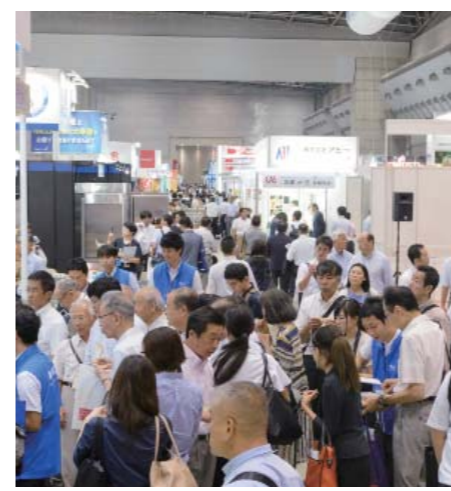
フードシステムソリューション(F・SYS)2018が、9月26日(水)から28日(金)の3日間、東京ビッグサイトにおいて開催される。14回目を迎える本展は、「給食」「大量調理」にフォーカスした国内最大級の専門展示会として業界の認知度も高まっている。本年も、大量調理現場における調理設備・機器・システム・サービスを主な出展対象とし、学校・病院・高齢者施設・セントラルキッチン等、調理にかかわる現場担当者や経営・管理者を誘致する。

人手不足が顕著
現場の改善求める声

近年、給食市場でも人手不足の影響は大きい。打開策としてセンター集約を進める地域も多い。一方で、センター化によって「給食がまずい」「異物が混入していた」といった苦情も増えている。こうした給食事業者との連携不足によって生じる温度管理や品質管理の問題など給食産業では取り組むべき課題が多い。F・SYSでは、調理現場における設備・器具に加え、そのような衛生管理に対応する機器など様々なソリューションが提案される。課題を抱えた現場の担当者ももちろん、設備導入の決定権をもつ施設管理者にとっても、有益な情報収集の場となっている。

厨房メーカー勢ぞろい
最新設備を提案

F・SYSには、AIHO、中西製作所、日本調理機、タニコー、フジマック、マルゼンなど、大手厨房メーカーが出そろい、最新の厨房設備を提案する。主要メーカーに加え、本年は二チワ電機、新日本厨機も早々に出展を決定した。各社、「給食」「大量調理」を共通のテーマに本展にかける意気込みは強い。「教育機関向け、老健施設向け設備・システムの展示会はあるが、『食』にフォーカスした展示会はF・SYSだけ(調理機器メーカー)」。昨年厨房施設の改修・設備導入を検討している来場者がより増えた印象(大手厨房メーカー)など出展者の評価も高く、本年もさらなる盛況ぶりが期待される。



来場者を誘致する
併催企画

食材の検品から始まり、調理・配食、調理器具の洗浄など、調理現場の日々の業務は多忙を極める。F・SYSの特別展示コーナーでは、課題解決を目的に現場担当者へ向けた情報提供が行われている。昨年の目玉企画は「スチームコンベクションの活用方法」。調理の簡便化と美味しさを両立させる提案に注目が集まった。そのほか、「電解水を活用した食材・器具洗浄」「食物アレルギー対応食の調理実演」など、各企画においても盛況ぶりが目立った。



教育委員会や施設管理者に向け
予算編成に絶好の秋開催

F・SYSは、公的機関の設備導入検討や次年度の予算編成時期に合わせ、毎年秋口に開催している。そのため、教育委員会や市区町村など、予算担当者の来場比率が高いのも特徴である。関東以外の公的機関・自治体の来場も多く、学校や公共施設からの期待は依然として高い。昨年も、「厨房施設の建替えを前に、厨房機器・用具を見たい(教育施設・経営)」「複数施設でのセントラルキッチン化を検討している(社会福祉法人・施設課)など、商談を見据えた来場が目立った。病院・高齢者施設では設備投資に積極的で、厨房の電子化や新調理システムの導入といった商談がみられた。人手不足やコスト増加といった施設管理者が抱える課題は山積しており、具体的な目的を持った来場者は今後とも増えることが予想される。本年もより広範囲に来場者を誘致するため、広告掲載やメルマガ配信などで開催告知を進めている。



フードシステムソリューション フードセーフティジャパン 前回出展企業・団体一覧 フードファクトリー フードディストリビューション

Table listing exhibitors from various companies like IHI, Asahi, and others, organized in columns.