

プラズマクラスターでより衛生的なサラダバーを実現 お客さまの約9割が空気環境向上の取り組みを評価



導入先

アールアンドケーフードサービス株式会社さま

- 東京都世田谷区(本社)
- 1989年設立。ロイヤルホールディングス株式会社さまのグループ会社で、チェーンレストラン「シズラー」「シェーキーズ」ほか、多数の飲食店を展開されている。
- シズラー桜新町店(本物件) / 世田谷区



導入商品

据付け型

プラズマクラスターイオン発生モジュール
IG-2MC05-B×4台

- 2014年7月、サラダバーのカウンターに片側2台ずつ計4台導入。オプションでホワイト系の本体カバーを装着。

こんなソリューションを実現しました。

導入前の課題

サラダバーをメインとする当店では健康志向のお客さまが多く、店内の衛生環境についても高い関心をお持ちです。スタッフによる徹底した清掃や衛生管理に加えて、サラダバー周りの空気環境を向上するための最適な方法を探していました。

プラズマクラスターによる空気浄化でサラダバーがより衛生的に。アンケートで約9割のお客さまが高評価。

厨房からのグリル料理のニオイもプラズマクラスターの脱臭効果により減少しました。

機器がコンパクトで、デザインもすっきり。違和感なくサラダバーのカウンターに設置できました。



アールアンドケーフードサービス株式会社
シズラーグループ
シズラー桜新町店
ゼネラルマネージャー 塩野真悟さま

■ 導入の背景

**食事の質と同じくらい衛生環境に高い関心。
サラダバーの空気環境向上で満足度アップへ。**

シズラーはグリル料理と並んで新鮮な野菜を使ったサラダバーをメインにしているレストランです。そのためお客さまも健康志向の方が多く、料理の質と同じくらい衛生環境についても関心をお持ちです。お客さまに安心してサラダバーをお楽しみいただくために、当社ではサラダバーキャプテンを店内に配置するなど、サラダ周りを常に清潔かつ安全に保つよう徹底しています。こうした取り組みの一環として、新たに注目したのがプラズマクラスターを活用した空気環境の向上でした。

■ 選ばれた理由

**テスト導入で浮遊菌・カビ菌の減少を確認。
お客さまに馴染みのある高い認知度も決め手。**

プラズマクラスターの効果を確認するため、実際にサラダバーでテスト導入し、導入前後で浮遊菌・カビ菌の数を測定・比較したところ、明確な減少が見られ、その抑制効果に納得しました。また、サラダバーに設置したときにお客さまが不審に感じないよう、認知度の高さも機器選びでは重視していました。その点もプラズマクラスターは、テスト導入と同時に行ったお客さまアンケートで約85%の方が認知しているとの結果が得られました。この点が採用を大きく後押ししました。

■ 導入後の効果

**プラズマクラスター導入を約9割のお客さまが評価。
空気の浄化に加え、ニオイの減少もメリットに。**

本体がコンパクトで、シンプルなデザインのカバーもオプションで付けていただいたため、サラダバーに違和感なく設置することができました。プラズマクラスターによる空気環境向上の取り組みについては、導入後に改めて実施したお客さまアンケートで約9割の方から「とても良い」「良い」と評価いただいています。また、空気浄化に加え厨房からのグリル調理のニオイが減少したこともメリットです。

■ 今後の展望

**プラズマクラスターが差別化要素の一つに。
追加導入やチェーン他店での採用も検討。**

プラズマクラスターの導入は、当店のサラダバーの価値を一段と高め、差別化要素の一つになりました。今後はお手洗いなど他の空間への導入も進めたいと考えています。また、シズラーグループ各店においても、改装などの機会を活かして、サラダバーに最初からパッケージとして組み込むことも検討しており、引き続き安心・安全の提供に全力を挙げて参ります。



サラダバーのカウンターに違和感なく溶け込むモジュールのコンパクト設計やデザインも採用のポイント



サラダが乾燥しないよう本体のルーバーで風向きを最適に調整



健康志向のファミリー層や女性客が多く、空気環境の向上は大きな付加価値の一つに