

「ど冷えもん」が示す生産性向上の鍵

(詳報2面)

た。「ど冷えもん」がコロナ禍での食品の持ち帰り需要への対応をきっかけに、様々な業界に広がっているほか、日本企業が直面している人手不足の課題解決にも役立っていることを明らかにした。

冷凍食品の自動販売機「ど冷えもん」が日本生産性本部サービス産業生産性協議会の「日本のサービスイノベーション2022」に選定されたサンデン・リテールシステム(東京)の森益哉代表取締役社長は、「実践『生産性改革』」のインタビューに応じ



サンデン・リテールシステム
代表取締役社長

森益哉氏

実践 生産性改革

森氏は「ど冷えもん」は365日24時間働いて、5年リースを組んだ場合、電気代も含めて、時給は80円程度で収まる。最低賃金が1000円を超える時代になり、少子高齢化に伴う働き手不足に悩む経営者にとって、物販の自販機は多く

の経営課題を解決する力を持っている」と話す。

冷凍食品自動販売機「ど冷えもん」は、様々な容器形状に対応した業界初のマルチストッカーを搭載しているのが特徴だ。販売する冷凍食品のサイズを制限せず、味や品質を落とさず飲食店独自の商品の販売を可能にした。キャッシュレス決済機能も搭載可能で、新型コロナウイルスの感染

作業を機械に任せ、人はサービス力磨け

拡大の影響で対面販売が制限され、苦境に立たされた飲食店の新たな販路の拡大と売上拡大に貢献した。

ワンオペのラーメン店

いからだ。

この店主は「ど冷えもん」で売れば価格を自分で決められるし、売れなければ価格を下げる決断も自分でできる」と話しており、メーカーが自ら販売をコントロールできる自販機活用の魅力が指摘している。

また、「ど冷えもん」によって新たなサービスも生まれている。例えば、日本全国から、選りすぐりの冷凍・冷蔵食品を集めて販売するセレクトショップやアンテナショップとして、自動販売機を販売したほか、個人で食品を製造販売する店主

冷凍・冷蔵機能を備えた自動販売機を普及させるため、温度管理に優れた倉庫やトラックに載せて運ぶための新たな保冷ボックスなどを手掛けるほか、商品の補充を担当するオペレーターの開拓にも取り組むなど「コールドチェーン」の構築にも力を入れている。物流に付加価値をもたらすことが可能で、冷凍食品だけでなく、遠隔での精密温度管理技術が必要な医薬品の管理やデリバリーにも有効な手段となる。

森氏は「ど冷えもん」を置くことで、冷凍商品の販売量が増え、それを作る人材を雇ったというケースもある。機械が雇用を奪うとは限らない。機械にできることは、人しかできないものも増えている。時間と労力を割くことで、サービス力や生産性を向上させることができる」と話している。