

惣菜バイキングコーナーをエアーカーテンでガード 先進的な衛生対策にお客さまから高い評価を獲得



導入先

株式会社Aコープ西日本さま

- 広島県広島市(本社)
- 1994年設立。農協(JA)グループの一員として、地域密着型のスーパーマーケットを展開。事業地域は広島・島根・岡山・愛媛の4県。
- みよし店さま(本物件) / 広島県三次市



導入商品

- 天板 & 側面設置型
プラズマクラスターイオン発生モジュール
IG-2MC05×6台
- 天井吊り下げ型
プラズマクラスターイオン発生機
IG-161RA×1台
- 2015年6月、惣菜コーナーに導入。

こんなソリューションを実現しました。

導入前の課題

店舗改装とあわせて新たに惣菜バイキングのコーナーを新設しましたが、一番気を付けなければならないのは衛生面。小バエなどの害虫対策を始め、細菌やウイルス、ホコリ対策などを徹底するなか、さらなる衛生環境の向上へ効果的な方法を探していました。

機器から吹き出されるエアーカーテンの効果でホコリや虫から惣菜をガード。お客さまに安心いただいています。

売場の形状に応じた機種を選択できたことで、効率良くウイルスなどへの衛生対策が実現しました。

先進的な衛生対策に取り組んでいるスーパーとして、イメージアップにもつながっています。



株式会社Aコープ西日本
みよし店
店長 木村成利さま

■ 導入の背景

店舗リニューアルで惣菜バイキングコーナーを新設。安心してお買い求めいただけるよう衛生管理を向上。

一人暮らしやご夫婦だけの高齢者世帯の増加、また共働き世帯の増加に伴い、手軽で美味しい惣菜商品に対するニーズは高まっています。そこで店舗改装に合わせて70種類以上の惣菜を取り揃えるバイキングコーナーを新設しましたが、一番大切なのは衛生管理の徹底です。清掃・除菌の徹底やフィルムカバーによるホコリ対策をはじめ、小バエなどの害虫の進入や寄り付きを防ぐ様々な対策を取ってきましたが、衛生環境をさらに向上させるより効果的な方法を探していました。

■ 選ばれた理由

売り場でテスト導入して確かな効果を実感。各設置場所に最適な機器が選べた点も満足。

衛生対策のさらなる向上を検討しているとき、シャープから提案があったのがプラズマクラスター機器でした。実機を使って惣菜コーナーでテスト導入をさせていただいたところ、現場で確かな効果を実感することができ、お客さまからもたいへん好評だったため、本格導入を決定しました。

また、設置場所に応じて、バイキングコーナーの陳列台にはコンパクトな据え付けタイプを、揚げ物コーナーの多段式陳列棚の頭上には天吊りタイプが選べたこともメリットでした。

■ 導入後の効果

プラズマクラスターイオンが惣菜をしっかりとガード。進んだ衛生対策でイメージアップ効果も。

従来対策に加え、プラズマクラスターイオンのエアーカーテンが惣菜をカバーしてくれたことで、衛生対策や害虫対策が一段と向上し、自信を持ってお客さまをお迎えできています。

お客さまの側も、各コーナーにプラズマクラスター機器の導入をアピールするパネルを掲出していることもあり、当店の進んだ衛生管理に対して安心いただけており、イメージアップや他店との差別化にもつながっています。

■ 今後の展望

バイキング方式の売り場の基本スタイルが確立。食品を調理する作業場への追加導入も検討。

プラズマクラスター機器の導入により、衛生管理と一体となった新しいバイキング方式の売り場の基本スタイルが確立しました。当店における導入効果を見極めながら、グループ各店への展開も今後検討して参ります。また、売り場だけでなく、生鮮食品や惣菜の加工・調理をする作業場への導入についても、検討していきたいと考えています。



エアーカーテンで惣菜をしっかりとガード



軽量・コンパクトなボディのため商品陳列台に設置しやすい



天吊りタイプはスポット照明用の配線ダクトに設置できるため、設置が簡単で、売り場レイアウトの変更にも柔軟に対応できる