

作業者の「楽」「笑」を訴求



メカの食用油精製機

食用油精製機「廃油ナイスくん」は、フライヤーに取り付けて油を濾過して油の品質を維持する。大手外食チェーンなどで導入が進み、使用する油が半分で済むケースもあるという。これまではコスト削減メリットを中心に訴求してきた。

るほか、古くなった油を廃棄する場合は人手で運搬するのが一般的だ。これらの作業は特に女性や高齢者に負担

笑顔で働き顧客もプラス 油交換や運搬の負担軽減

販売コンセプト策定 食用油精製機を拡販

大城社長は「プラスのサイクルを循環させ、働き方改革にもつなげ、導入企業と応援し合える関係になりたい」としている。食用油精製機の累計販売台数は01～17年末で5000台超。18年9月期の売上高は5億円(前期は4億6500万円)

メカ

【千葉】メカ(千葉県白井市、大城洋美社長、047・498・1322)は、主力の揚げ物の食用油精製機を拡販するため、職場環境の改善を柱とする販売コンセプトを策定した。油交換や運搬などの負担軽減につながり、従業員が楽になることで、笑顔で働け、顧客、企業もプラスになると訴求する。これを表現する文字として「楽」「笑」を掲げ拡販する。2018年に販売台数で従来比2倍の400台を目指す。

一方、フライヤーをとらっている。また古清掃する際には全ての油を使い続けると作業員が気分の悪くなる「油酔い」が起きる要因にもなる。

人手不足が問題となる中、メカは調理現場の作業環境も重視し、

廃油ナイスくんを導入することにより、作業

者の負担が軽減でき、

人材の確保につながる

ことを強調する。

大城社長は「プラス

のサイクルを循環さ

せ、働き方改革にもつ

なげ、導入企業と応援

し合える関係になりた

い」としている。食用

油精製機の累計販売台

数は01～17年末で50