

オペレーションシステムと調理システムの種類

オペレーションシステム		調理システム
コンベンショナルシステム	給食の生産（調理）からサーブ（提供）までをすべて同一施設で連続的に行うシステムのこと。喫食当日に、配食時間と予定食数に合わせて調理を行う。	クックサーブ
レディーフードシステム	調理と提供を別の系統で行うシステム。セントラルキッチンでクックチル、クックフリーズ、真空調理といった調理システムで調理されたものを、喫食前に提供場所（サテライトキッチン）で再加熱した後に提供する。 必ずしも厨房と食堂が同一施設にある必要はない。	クックチル、クックフリーズ、真空調理、ニュークックチル
セントラルキッチンシステム（カミサリーシステムを含む）	1か所の厨房（セントラルキッチン）で複数の施設の食事を集中的に生産し、各施設（サテライトキッチン）に配送するシステムのこと。食材料管理、生産管理、衛生管理など一連の給食管理が可能である。	クックサーブ、クックチル、クックフリーズ、真空調理、ニュークックチル
アッセンブリーシステム	調理済みの料理を購入し加熱してから提供するシステム	クックチル、クックフリーズ、真空調理、ニュークックチル