課題

厨房が狭く、非効率な調理 を余儀なくされている__

飲食業×金属加工業 マッチング

厨房の形状に合わせて、ステンレス等で厨房回りに調理台や各種スペースを設置してもらい、効率的に調理し、配膳する体制が整った。

※金属加工業のステンレス等を自在にカットし、加工できる技術を活用して、スペースにマッチした厨房設備を実現



域内マッチングイメージ

課題

出荷時に野菜の根や不要な部分をカット して袋詰めする作業をすべて手作業で 行っており、効率が悪い

<u>農業×製造業</u>マッチング

ベルトコンベアに収穫した野菜を乗せ、形状等をセンサーで認識し、不要な部分を自動でカット。大きさも選別し、大きさに合わせて自動で袋詰めをし、そのまま出荷できるようになる。

※製造業のセンサー技術を活用し、併せてカットする仕組みを構築することで実現可能

