

Pasco

はじめませんか？ 手軽に焼きたてパン！



Compact - Bake - System

**小スペース&ローコスト！
焼きたてのパンの香りが運ぶ、新しいビジネスチャンス！**

Pascoがご提案する「コンパクトベイクシステム」は、
貴方のお店で「焼きたてパン」を手軽に始められるシステムです。



貴方のお店に、手軽にベーカリーを導入。 コンパクトベイク®システム 3つのメリット。

1 小スペースで導入できる！

一般的なベーカリーの**半分以上のスペース**で導入可能。インストアに最適です。

一般的なベーカリーの厨房に必要な面積は約10坪ですが、コンパクトベイク®システムの厨房面積はその半分以上に相当する2.0坪～6.6坪。6タイプの基本レイアウトをもとに、店舗の規模、業態に合わせてご提案いたします。



店舗の大きさ、規模に応じて選べる 6つの基本レイアウト

下記のレイアウト以外にも店舗の規模、業態に合わせてご提案をいたします！



Type I-a 小型コンベクションオープン
+小型ホイロ



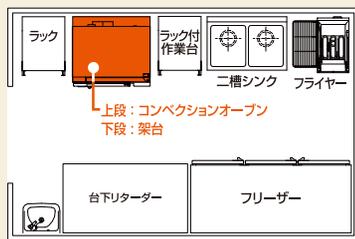
厨房面積	製造能力
約 2.0 坪(6.66㎡)	焼成 650 個 (1日あたり 10時間稼働)

Type I-b 小型デッキオープン
+小型ホイロ



厨房面積	製造能力
約 2.0 坪(6.66㎡)	焼成 650 個 (1日あたり 10時間稼働)

Type I-c コンベクションオープン



厨房面積	製造能力 (Type I-C)
約 2.8 坪(9.12㎡)	焼成 1000 個, フライ 600 個 (1日あたり 10時間稼働)

Type I-d
(フライヤー無し)
(コンベクションオープン)

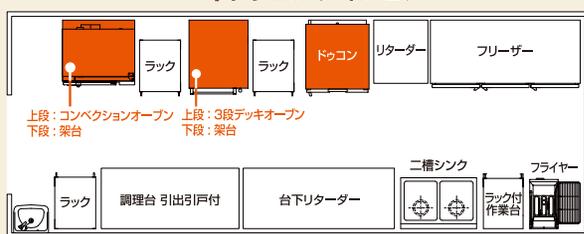
Type II 小型デッキオープン
+小型ドウコンディショナー



厨房面積	製造能力 (Type II)
約 3.9 坪(13.0㎡)	焼成 1000 個, フライ 600 個 (1日あたり 10時間稼働)

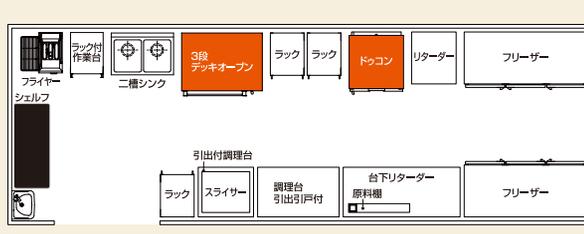
Type II-b
(フライヤー無し)
(コンベクションオープン)

Type III 小型デッキオープン
+コンベクションオープン
+ドウコンディショナー



厨房面積	製造能力
約 4.9 坪(16.2㎡)	焼成 2600 個, フライ 600 個 (1日あたり 10時間稼働)

Type IV デッキオープン
+ドウコンディショナー



厨房面積	製造能力
約 6.6 坪(21.6㎡)	焼成 1900 個, フライ 1200 個 (1日あたり 10時間稼働)

注：製造能力は製造時間やパンのサイズによって変動します。

貴方のお店に、手軽にベーカリーを導入。 コンパクトベイク®システム **3**つのメリット。

2 ローコストオペレーション!

少ない経費と短い動線で稼働するシステムをご提案し、イニシャルコストを抑えて収益性を高めます。

人件費の抑制ができる!

◆ 集中レジが利用可能

専用レジを集中レジに変更することで販売人件費削減が可能です。

◆ 作業動線が短い

効率的な作業動線と冷凍生地活用により、厨房生産性が高まります。

◆ 少人数で運営可能

パスコの冷凍生地を使うことにより、パート・アルバイトのみで運営することが可能です。

光熱費が約半分以下!

ベーカリーの2大電気設備であるオープンとドゥコンをCBS専用に開発し、小型化しました。従来のベーカリーの半分以下の経費ですみます。

単位(Kw)

Type	単相100V	単相200V	三相200V
従来型	3.6	-	62.6

Type	単相100V	単相200V	三相200V
I-a	0.5	3.6	-
I-b	0.5	5.3	-
I-c	2.0	3.1	4.8
I-d	0.3	-	10.1
II	0.3	7.2	6.9
II-b	0.3	-	11.6
III	0.3	7.2	18.7
IV	0.4	-	26.7

コンパクトで効率的な機器を厳選。イニシャルコストの削減!



ドゥコンディショナー
生地の解凍・発酵用
(早朝開店の業務に重宝)



台下リターダー
作業台の下に
リターダーを装備



小型コンベクションオープン
コンパクトなボディで
小ロット焼成が可能なオープン



小型デッキオープン
売上規模に応じて1段から
3段までの組み合わせが
可能なオープン



フライヤー
コンパクトな
ドーナツ用の機器

3 パスコ独自の技術で開発した冷凍生地を提供!

冷凍生地を使用する **4**つのメリット

簡単

パン作りの**専門知識不要**で始められます!
整形冷凍生地中心の品揃えて**作業工程の簡素化**
扱いやすい**小型設備**

品質の安定

パスコ**独自の生産技術**による安定した高品質
簡素化された工程管理による**品質・鮮度向上**
高性能な設備機器による**品質の安定**を保ちます

安心

厨房、什器専門業者と**連携協力**してご提案
弊社ベーカリーアカデミーにて**スキルアップ研修**(有料)
神戸冷食プラントは食品安全マネジメント国際規格
ISO22000取得(2008年8月)

アフターフォロー

開店時の**入店指導**
担当セールスによる**巡回フォロー**
季節に合わせた商品提案で**効果的な販促**が可能

FSSC22000取得(2015年10月)



Compact-Bake-System

コンパクトベイク®システム

新タイプ登場 Type.Ⅱ-b

これまで「コンベクションオーブンはやわらかいパンやパリッとした欧風パンを焼くのに向かない」と言われていました。しかし、コンベクションオーブンの機能、能力の進化により、ふんわりした菓子パンや惣菜パンも焼くことができるようになりました。予め焼成プログラムをセットすることで複雑な焼成工程を簡略化できます。



操作はワンタッチ

パンの種類ごとに最大99種類のプログラムが可能! プログラムは弊社担当がお手伝いいたします。

メリット **1**

省スペース・低コスト!

従来のベーカリーに対し、コンパクトで効率的な機器をご提案。機器導入の初期投資を抑えるとともに消費電力を低減しランニングコストも抑えられます。

メリット **2**

必要な製パン技術の低減!

コンベクションオーブンのプログラム機能や冷凍パン生地・焼成後冷凍製品の活用で技術レベルが低減できます。

基本レイアウト

下記のレイアウト以外にも店舗の規模、業態に合わせたご提案をいたします。

Type.Ⅱ-b

コンベクションオーブン
+小型ドウコンディショナー

■ 厨房面積

約 3.9 坪 (13.0㎡)

■ 製造能力

1000 個

(1日あたり10時間稼働)

注: 製造能力は製造時間やパンのサイズによって変動します。



数島製パン株式会社

■ Compact-Bake®-Systemのお問合せ先 <https://www.pasconet.co.jp/frozen>

- バスコ冷食カンパニー 〒651-2271 神戸市西区高塚台七丁目2番地1 TEL (078)991-5798
- 中部冷食部 〒448-0006 愛知県刈谷市西境町広見24番地 TEL (0566)36-7417
- 西日本冷食部 〒561-0841 大阪府豊中市名神口一丁目10番1号 TEL (06)6864-6817
- 東日本冷食部 〒196-0021 東京都昭島市武蔵野二丁目12番3号 TEL (042)544-4749
- 広域冷食部 〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷一丁目4番3号 TEL (03)3379-2656





Compact-Bake-System

コンパクトベイク®システムは、幅広い業種で導入されています。

コンパクトベイク®システムは、スーパーマーケット、カフェ、ホテル、大学、病院や社員食堂、コンビニ、高速道路のサービスエリア、駅ナカ、レストラン、観光施設、福祉施設など幅広い業態で導入されています。

Case.1 SUPER MARKET スーパーマーケット



お客様の声を聞きながら 新商品を充実させることで売り上げも上昇。

スーパーマーケット担当者様の声

弊社は兵庫県内で16店舗を展開しているスーパーマーケットです。そのうち7店舗にインスタペーカリーを導入していて、当店の売り場面積は約300坪、厨房は約4坪です。

ペーカリーの売り場面積は限られているので、商品がなくなるとすぐに焼きたての新しい商品を入れ替えるように心がけているため、**毎日、50種類以上の焼きたてパンを提供している**こととなります。ホールセールのパンとの差別化を図るために、焼きたてパンコーナーでは「とろけるチーズパン」「ハムチーズパン」など、焼きたてならではの魅力が伝わる商品を扱うようにしています。そういう意味で、夏期の「冷やしパン」も大人気でした。焼きたてパンのファンは女性が多く、お客様の声を聞きながら新しい商品を取り入れることで、「**毎月、売り上げが上がっている**」とマネージャーから聞いています。

新商品は毎月、10品ほど取り入れています。また、私はコンパクトベイク®システムを扱うのは初めてだったのですが、**操作は簡単ですぐに慣れました**。今後も、お客様の声を聞きながら焼きたてパンコーナーを充実させていきたいと思っています。



Case.2 CAFE カフェ



美味しい生地とコンパクトベイク®システムがあるから実現できた、郊外型カフェ。

カフェ担当者様の声

弊社は、大阪府南部を中心にカフェや菓子工房を展開しており、当店は郊外型カフェとして2012年にオープンしました。コンパクトベイク®システムは、既存店ですでに導入しているため、**小スペースで操作が簡単、高い収益性と美味しい冷凍生地を供給していただける**ことは熟知していました。当初はコンパクトタイプのため、焼き上がりに不安がありましたが実際に使ってみてまったく問題がないことがわかりました。そのため当店は、コンパクトベイク®システムありきの店づくり、メニュー展開を基本としています。

顧客層は50代以降の女性を中心とした主婦層で、「トースト」「あんパン」「クロワッサン」「マフィン」など、**15~20種類**の焼きたてパンを扱っています。

私自身が気に入った生地に、サツマイモやレーズンを入れるなど独自にアレンジした商品もあり、**お客様にも「美味しい」と大好評**です。店頭販売も行っていましたが飛ぶように売れます。



Case.3 HOTEL ホテル



パンが焼き上がると館内に良い香りが。 「美味しいね」と言っていました。

ホテル担当者様の声

コンパクトベイク®システムを導入したのは2013年3月です。

導入前は、既製のレーズンパンなどを仕入れて提供していましたが、ビジネスホテルも付加価値が大切と、焼きたてパンを提供することに。とはいえ、コンパクトベイク®システムを使って焼きたてパンを作るのは初めてのことで少し不安でした。

ですが、**簡単な研修を受けるだけで**すぐに使えるようになりました。手順は、前日に冷凍生地を準備して、タイマーをかけてドウコンディショナーに入れ、翌朝、小型デッキオープンで焼成するだけ。焼成温度や時間の設定は、**マニュアル通りに行えば良いので簡単**です。

「チーズハムパン」「枝豆パン」などの調理パンや「チョコクロワッサン」「スフレ」など、**毎朝7~8種**の焼きたてパンと副菜を並べ、バイキングスタイルで楽しんでいただいています。一番の人気商品はクロワッサンです。パンが焼き上がると館内に良い香りが漂い、**レストランの前には行列**ができます。「このパン、美味しいね」と声をかけていただけるようになり、やりがいを感じます。



敷島製パン株式会社

■Compact-Bake®-Systemのお問合せ先 <https://www.pasconet.co.jp/frozen>

- パスコ冷食カンパニー 〒651-2271 神戸市西区高塚台七丁目2番地1 TEL (078)991-5798
- 中部冷食部 〒448-0006 愛知県刈谷市西境町広見24番地 TEL (0566)36-7417
- 西日本冷食部 〒561-0841 大阪府豊中市名神口一丁目10番1号 TEL (06)6864-6817
- 東日本冷食部 〒196-0021 東京都昭島市武蔵野二丁目12番3号 TEL (042)544-4749
- 広域冷食部 〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷一丁目4番3号 TEL (03)3379-2656

