

POINT 1 軽量化による従業員様の負担軽減

木製食器は、陶器や磁器と比較して非常に軽量であるという大きな特長があります。この軽さにより、ファミリーレストランなどの多忙な現場において、配膳・下膳作業を行う従業員様の身体的な負担を大幅に軽減することが可能です。特に、1日に何十回・何百回と繰り返される運搬作業においては、わずかな重量差でも積み重ねることで大きな違いを生み出します。軽量の木製食器を導入することで、手首や腰への負担を軽くし、長時間勤務による疲労や慢性的な身体の不調を防ぐ効果が期待できます。

また、軽さによって取り扱いがしやすくなることで、作業効率の向上や事故の防止(食器の落下など)にもつながり、従業員の安全確保と快適な職場環境づくりに寄与します。

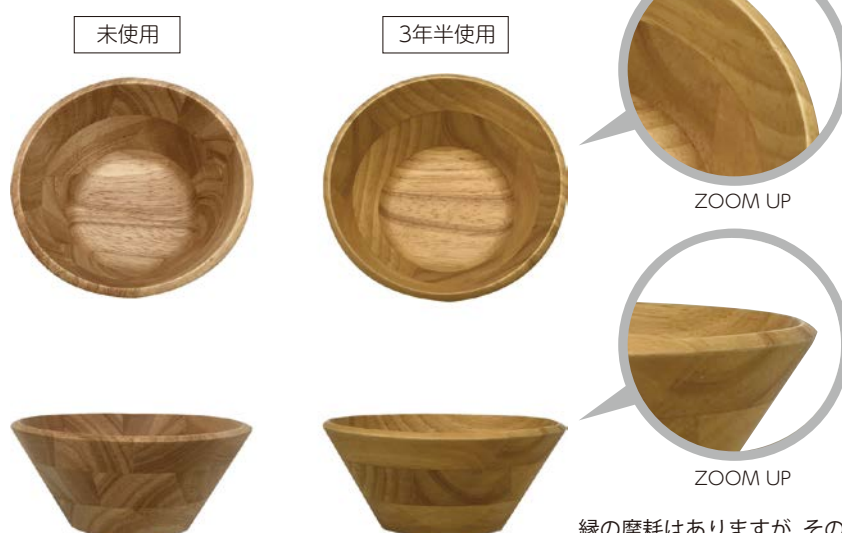


POINT 2 地球にやさしい 寿命を終えたゴムの木使用



弊社のラバーウッドシリーズは、ベトナムで計画的に植林し、天然ゴムの樹液が取られた後の「ゴムの木」を再利用して作られています。「ゴムの木」は伐採しても、植林後の成長が早いいため資源の有効活用と森林資源の保護を両立させた「環境にやさしい木材」と言われています。

POINT 3 耐久性によるコストダウン



縁の摩耗はありますが、その他の劣化はほとんど確認されませんでした。

木製食器は、陶器やガラス製の食器と比べて破損しにくく、長期間の使用に耐える高い耐久性が特長です。特に飲食店などの業務用環境では、日々の洗浄や運搬の際に食器がぶつかったり、落下することが少なくありません。こうした場面でも、木製食器はチップ(欠け)やヒビ、割れといったダメージを受けにくいいため、頻繁な買い替えが不要になります。

これにより、食器の補充・交換にかかるコストを大幅に削減することができ、結果として店舗全体の運営コストの見直しにつながります。また、廃棄による無駄も減るため、コストだけでなく環境面でもメリットがあります。

さらに、破損による提供ミスやスタッフのケガといったリスクも軽減でき、安心・安全な店舗運営をサポートします。