

田原市給食センターの維持管理について

佐竹 俊信 （さたけ としのぶ）株式会社ダイケンビルサービス 設備・警備部 設備技術課 主幹

要約 田原市給食センターの維持管理について紹介する。オール電化施設である当センターは、熱源が電気であるためボイラーの設置が無く、維持管理要員が常駐する必要がない。毎日の点検・清掃は、センターの運営企業（東洋食品株式会社）が行う。維持管理担当の技術者は概ね週一回、日常の管理状況をふまえ、建築物、付帯施設（外構、フェンス、門扉、植栽）、建築設備（電気設備、空調給排水衛生設備、防災設備）の巡回点検・清掃・補修を行い、その結果をまた次週からの日常管理にフィードバックする。月次・年次の定期的な点検・清掃・修繕も計画的に実施、おいしい給食を作るために不可欠な給食センターの建物・各種設備、その機能を維持し延命に努めている。（本稿では、調理設備や施設備品については割愛する）

1. はじめに

株式会社ダイケンビルサービス（旧社名：株式会社ダイケングループ 平成28年10月現社名に変更）は、田原市給食センターの事業者であるSPC、(株)田原学校給食サービスの構成企業として維持管理を担当している。当社について簡単に会社紹介したい。総合ビルメンテナンスのリーディングカンパニーとして、昨年60周年を迎えた。官公庁、病院、研究所、学校、スポーツ施設、オフィス等、多種多様なビル管理実績で培ったノウハウ、そしてビルの清掃から電気・水道・空調・防火設備の保守管理、警備など、ビルの維持管理に必要なあらゆるサービスを自社施工で提供できる「総合力」を強みとしている。東京、大阪、名古屋、京都の4拠点に加え、北は北海道から南は沖縄まで、グループ会社14社で全国ネットワークを形成しており、「ダイケングループ」として幅広い事業活動を行っている。

2. 維持管理の実施体制

2.1 実施体制

田原市給食センターの維持管理業務は、SPC構成企業のうち、運営企業と調理設備企業と維持管理企業、三社の協力体制で成り立っている。調理設備の保守管理を行う調理設備企業（(株)アイホー）とともに、日常点検と定期点検で連携の取れた体制を構築している。

維持管理運営業務実施体制図

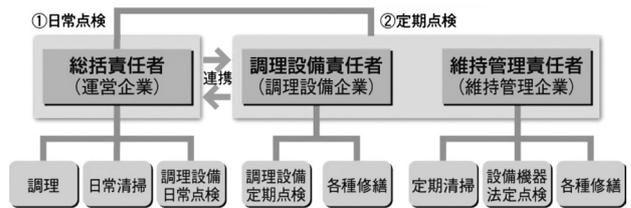


図1 維持管理実施体制図

三社は、月に1回、SPC委員会、田原市も交えた維持管理運営協議会を開催し、SPC内での情報の共有、モニタリング結果をふまえた改善点の議論、市からの要望事項の検討を行い、常に業務改善に取り組んでいる。

2.2 通常時の対応

前述の通り、本施設はオール電化でボイラーがなく、エコキュートや空調・換気設備は、予め設定したスケジュール通りに自動運転を行っている。扱いにくい設備もなく管理しやすいため、運転監視要員は置いていない。設備に異常が発生した場合、すぐにSPC事務室に警報が飛ぶよう設定されており、運転監視は運営業務と並行して行っている。

日常清掃、建物・設備の日常点検は、センターに常駐する運営企業が担当している。日常清掃は、調理室内は調理員、事務エリアは清掃担当の従業員が行う。建物・設備の点検は、当社が作成した日常点検のチェックリストに基づいて調理員が行う。

当社が選任する維持管理責任者は、週一回センター