

見て、使って、実感「浜松営業所 社員食堂PR施設」のご案内

いつでもどこからでもできる 厨房リニューアルのおススメ

澤田 政志 中部電力株式会社 静岡支店営業部 法人営業グループ 課長代理

要約 中部電力静岡支店管内の県西部エリアは、産業用の企業が多く点在し、社員食堂を保有しているお客さまから食堂厨房設備に関わる問合せがここ数年増えてきている。今まで病院、福祉施設や飲食店などに対しては、現場で働く栄養士や調理師の方を対象に静岡、浜松に設置された「テストキッチン」を活用してのセミナーを実施し、実際に電化厨房機器で調理しながら、安全・衛生面や作業環境面に配慮した電化のメリットをPRしてきた。一方、社員食堂では、企業の経営者や施設管理部署から安全・衛生面だけでなく、「省エネ」「CO₂削減」を意識した相談が多くなっている。そこで静岡支店では、このようなお客さまの問合せに対応できるよう、浜松営業所の社員食堂を平成22年12月にリニューアルし、厨房内の見学、電化厨房機器の調理体験が可能なPR施設としてオープンした。今回は、この「浜松営業所社員食堂PR施設」を活用した取り組みについて紹介する。

1. 省エネ、CO₂削減のポイント

1.1 熱負荷の低減

【ポイント1】 輻射熱の少ない電化厨房機器の導入

燃焼式から輻射熱の少ない電化厨房機器に変更することにより、加熱機器からの発熱を減らすことができ、換気負荷や、空調負荷の低減が可能となる(図1)。

■ 燃焼式回転釜



回転釜周辺のサーモグラフィ

■ 電気式回転釜



回転釜周辺のサーモグラフィ

図1 熱負荷比較

1.2 消費エネルギーの低減

【ポイント2】 最新・省エネタイプ厨房機器の導入

従来の消費エネルギーが大きい複数の大型厨房機器から最新の多機能な厨房機器(スチコン)への変更により、厨房機器の負荷を含めた消費エネルギーの低減に大きく貢献する(図2)。

また、従来よりも消費エネルギーの少ない省エネタイプへの機種変更でも効果が期待できる。



図2 多機能厨房機器(スチコン)