

ハルトンソリューション導入事例 —ホテル・ムーリス（フランス）

大屋 剛志 株式会社 HALTON 営業戦略室 室長

要約 今回の改修工事において「ホテル・ムーリス」では、2つの厨房ル・ムーリスとル・ダリにおいて、厨房機器の入れ替え、内装工事を含め大掛かりな改修工事を行うこととなった。当然のことながら最新の機器を入れるだけではなく、省エネ・環境性を第一の考慮ポイントとしたものである。省エネルギーへの試みとしては厨房内で最も多くのエネルギーを消費している排気風量の削減が大きなポイントとなった。その他に限られた天井高さにおける対応、短期間での施工なども要件として含まれ、さらには近隣への臭気対策も含まれていた。HALTONではこれらの要件を満たすべく4つのテクノロジーをパッケージとして提案し、採用された。また、本件では納入後の実測データの取得および導入後の状況写真も撮影することができたので、その結果もご覧になっていただきたい。

1. はじめに

弊社は厨房用換気天井システム（＝ヴィンボック換気天井システム）を取り扱うドイツ Wimboeck GmbH の日本支社として1998年に起業いたしました。HALTON グループへの参加にともない、2009年1月1日に現在の株式会社 HALTON に名称変更いたしました。HALTON グループの一員となったことで、弊社では換気天井システムだけではなく、さまざまな商品と海外の厨房や、世界各地の換気設備事情をベースに、日本独自の特性を踏まえた業務用厨房の換気に関してご提案をさせていただいている。今回フランスにおいて採用された弊社のソリューション導入事例についてご紹介する。

2. ホテルおよび本プロジェクトの概要

2.1 ホテルの概要

フランスのカレイにシャルル・オーギュスタン・ムーリスにより1771年に創立。1835年に現在のパリへ移転。現在は5つ星の評価を獲得。160の客室とスイートルーム、400名の従業員を擁し、2つのダイニングレストランを持つ。それぞれのレストランはル・ムーリス（100食/日）、ル・ダリ（150食/日）である。
名称：Le Meurice Paris
所在地：228 rue de Rivoli, 75001 Paris, France



2.2 プロジェクト概要

本プロジェクトではダイニングレストランのル・ムーリスにおいて、次の4つの課題が提起され、HALTONのパッケージ提案が採用されました。

- 課題1 厨房のエネルギー消費量を削減する為の排気風量削減
- 課題2 限られた天井高でのダクト工事を容易にする
- 課題3 近隣やゲストからの匂いに対するクレーム数の削減
- 課題4 2ヶ月の短工期での施工完了