

ソニー新社屋カフェテリア

働く人にも快適で優しい
電化厨房から提供される食事が
社員のくつろぎと
コミュニケーションを生み出す



そのヒミツは…？



●ソニーファシリティ
マネジメント株式会社
代表取締役社長
小山 義朗氏

「社員食堂は、社員がくつろげると同時にコミュニケーションを図り、ワークスタイルにあった使い方が出来る場でありたい」という考え方から、「カフェテリア:2コーナー」「専門店:2コーナー」「ベーカリーカフェ」「デリコーナー」、テーブルサービスが受けられる「セットメニュー」といったバリエーションで構成、全体を南北に二分し、それぞれ違う運営会社に委託、競争原理を取り入れ、メニューに飽きが来ない工夫もしています。オフィスビルのため、給排気、給排水、エネルギー供給の制約があったのですが、電化厨房を燃焼型の機器と比較・検証したところ、排気風量が少なく済み、さらにはエネルギー効率も高く、空調負荷を低減できることが分かり、採用に踏み切りました。結果として、調理に従事する人にも、輻射熱の少ない快適な環境を提供することが出来ました。

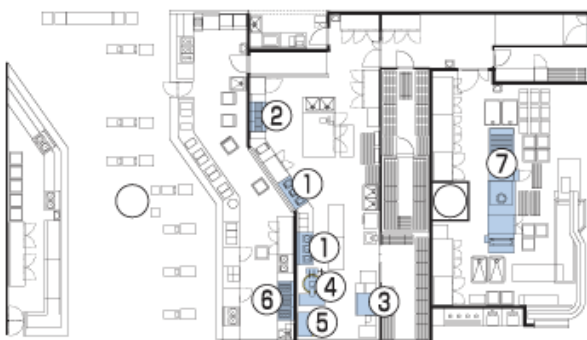


【食堂全景】
ロケーション
抜群の食堂は、
食べる楽しさ
を十分に演出。



【精算システム】
ICタグを使った
オートレジで、
社員の健康管理
にも一役。。

厨房機器設備



【North Cafeteria】



【セットメニュー】



【South Cafeteria】



【ベーカリーカフェ】
【イタリアン】
【カレー】



電化厨房採用事例紹介 Eサックス施設

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. IHテーブル 3φ200V (5kW×3)×2台 | 7. 高効率食器洗浄機 3φ200V 63.6kW、59.3kW×1台 |
| 2. IHフライヤー 3φ200V 5.3kW×3台 | 8. IHフライヤー 3φ200V 5.3kW×2台 |
| 3. ジェットオープン 3φ200V 16kW×1台 | 9. IHコンロ 3φ200V (5kW×2)×2台 |
| 4. IH回転釜 3φ200V 14kW×1台 | 10. IH中華レンジ 3φ200V 5kW×2台 |
| 5. スチームコンベクションオープン 3φ200V 36.6kW×3台 | 11. 電気自動炊飯器 3φ200V 18kW×2台 |
| 6. マルチボイル 3φ200V 13.5kW×3台 | |

施設のご紹介

JR品川駅・港南口の再開発地区に林立するビル群の中でひととき目立つ、総ガラス張り20階建てのビルがソニー新社屋です。6000人に及ぶ入居者の巨大な胃袋を賄うのが、中間階の共用施設にあり、外光が降り注ぐ1340席の社員食堂。ビル全体のコンセプトが「安全・安心、環境にやさしい」ということから、洗剤も非劇物洗剤、無リン洗剤、非塩ビラップ、ケナフ混合ナプキンなどを使用しています。また、IC タグを使ったオートレジではメニュー名と栄養成分が表示されるEdy自動精算システムを採用しています。



- 所在地／東京都港区港南1-7-1
- TEL／03-6748-2111(代表)
- ホームページ／<http://www.sony.co.jp/>

施設概要

■調理食数 昼4000食 夜1200食 (※朝はベーカリーカフェのみ) ■厨房面積 733m² ■客席数 1340席