

宇部エクシモ株式会社 岐阜工場 社員食堂

電化厨房とドライシステムを採用し、
 利用者にも調理員にも環境にもやさしい
 カフェテリア方式の社員食堂がオープン。



そのヒミツは…?



●技術・生産本部 技術部長 川崎 一行氏

以前の食堂は、主にお弁当形式でしたが、社員から温かいものや好きなものが食べたいとの要望があり、今回カフェテリア方式の社員食堂へリニューアルしました。

食堂が化学工場内であることから、安全性を第一に考え、ガスや火を使わなくて済むため火災や爆発のリスクが抑えられ、やけどの防止や空調負荷の低減などに優位性の高い、電化厨房の採用を決めました。実際に運営を担当している委託会社のスタッフの皆さまからは、IHクッキングヒーターをはじめとする電化厨房機器は、掃除がし易く、放射熱が少ない為、夏場でも厨房内が暑くならず快適で清潔な環境を維持できると、好評をいただいています。

懸念していた電力使用量も、想定よりも低いレベル値で運用することができており、ランニングコストの低減に貢献しています。厨房の改修に携わるのは初めてで、限られた工期と予算、また食堂を営業しながらの工事でしたので苦労しましたが、中部電力の方々の協力・アドバイスをはじめ、多くの関係者に協力いただき無事に竣工できました。従業員の皆さまが喜んで利用してくださっているのを目の当たりにすると、この仕事に携われて良かったと感じています。



●スチームコンベクションオープン

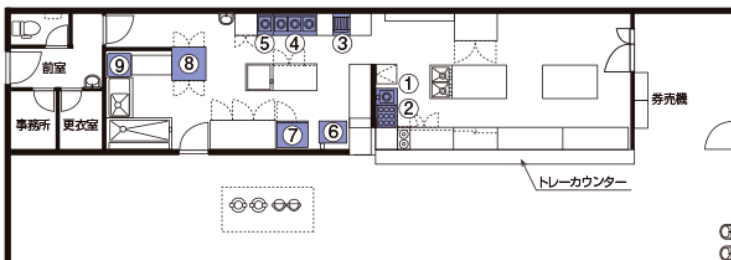
煮物や焼物、蒸し物など多彩な調理を温度と時間等をセットするだけで自動調理できるため、効率化・省力化が図れます。



●IH調理器&IHローレンジ

IHは熱効率が高く厨房環境の快適化に大きく貢献すると共に、鍋の取っ手が熱くならず素手で持てるため安心です。

厨房設備機器



- 1. IHローレンジ 3φ200V 5.0kW×1台
- 2. 電気ゆで麺器 3φ200V 13.5kW×1台
- 3. 電気フライヤー 3φ200V 6.0kW×1台
- 4. IH調理器 3φ200V 5.0kW×3台
- 5. IHローレンジ 3φ200V 5.0kW×1台

- 6. 電気立体炊飯器 3φ200V 16.2kW×1台
- 7. スチームコンベクションオープン 3φ200V 19.0kW×1台
- 8. 電気式食器消毒保管庫 3φ200V 6.4kW×1台
- 9. ドアタイプ食器洗浄機 3φ200V 14.9kW×1台

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

宇部エクシモ株式会社は、プラスチック製品を中心に、高い技術力とチャレンジ精神によってオリジナリティー溢れる多彩な商材を開発・生産し成長を続けています。岐阜工場では、主に通信ケーブル資材、プリント基板用材料、液晶のギャップスペーサー、FRP、プラスチック段ボールなどを生産しています。

お正月とお盆を除いて24時間稼働している工場内では、社員約220名とパート従業員約30名、子会社の(有)ユーエヌケアーサービスの社員60名余を含めて、300名を超える従業員が4組3交替制で勤務。社員食堂では朝食・昼食・夕食・夜食と寮の夕食を含めて1日トータルで約190食の食事を提供しています。


昼食時は、日替わりのA定食・B定食、カレー、ラーメン、うどん、そばの中から好きなメニューを選択して、美味しそうに食事をする従業員で賑わいます。食事が終わってもくつろげる空間にしたいとの思いから、一部の壁面にレンガ風のアクセント壁を採用。また、お腹の空きやすい若い従業員向けに、いつでも食事がとれるようパンやカップ麺の自動販売機が設置されています。さらに、提供口には開け閉めし易い電動シャッターを採用した他、食堂の椅子は、床の掃除がしやすいテーブルに収納できるタイプのものをチョイスするなど、利用者だけでなく、食堂で働く人の環境にもこだわった、きめ細やかな工夫が随所にちりばめられています。



- 所在地 / 岐阜県岐阜市藪田西2丁目1番1号
- ホームページ / <http://www.ube-exsymo.co.jp/>

施設概要

- 調理能力 190食/日(内訳 朝食:15~20食、昼食:約130食、夕食:20~25食、寮夕食10~20食、夜食:15~20食)
- 供用開始 平成29年4月3日 ■厨房面積 61.866㎡

お問い合わせは  一般社団法人 **日本エレクトロヒートセンター** JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER 〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734