

九州産業大学 中央会館学生食堂「アルテリア」

「芸術のある食堂」がコンセプトのくつろぎスペースと快適で高効率な電化厨房で作られる地元食材を活用したこだわりメニューが学生生活をバックアップ。



そのヒミツは…?



●総務部付部長(施設担当) 富田 浩一氏

学内最大の食堂「中央会館学生食堂」の老朽化に伴い全面リニューアルを実施。2016年4月「アルテリア」の愛称でオープンしました。コンセプトは「芸術のある食堂」。音楽の流れる食堂内には芸術学部の学生が作った美術作品が飾られる他、店名ロゴや食器も芸術学部の学生を中心とするプロジェクトチームでデザインしたものを使うなど、多くの学生に利用してもらえる場所作りを目指しました。



学生が毎日利用する食堂の為「安全・安心」な食の提供を最優先に考え、モニタリングに不可欠な時間と温度の管理が確実にでき、HACCPの概念に準拠した衛生管理が容易となる電化厨房(オール電化)を採用。初めての電化厨房でしたが、厨房コンサルタントによるサポートや、個別トレーニング等のおかげでスムーズに導入することができました。

そして、厨房の空調には「置換換気空調システム」を採用。厨房全体を空気調節する従来の方式と異なり、調理作業区域のみを無駄なく空調できるため、快適な厨房環境を省エネで実現でき、大量調理施設衛生管理マニュアルに明記された「室温25℃以下、湿度80%以下」も楽々クリア。調理スタッフも毎日快適な環境で調理できると好評です。

さらに、今回のリニューアルに併せメニューも一新。地産地消にこだわったメニューや、スチームコンベクションオープンによる油を使わないヘルシーメニュー等、学生はもちろん、地域の方々にも親しんでいただける食空間を提供しています。

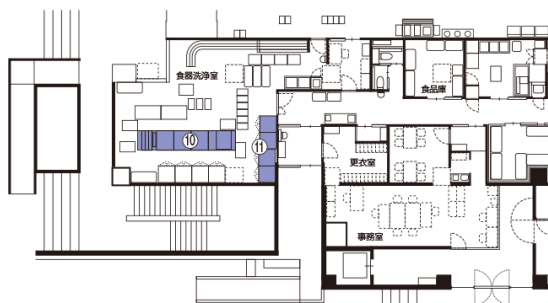
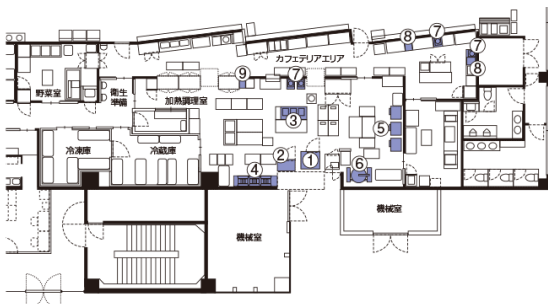


●スチームコンベクションオープン
 厨房環境の改善や作業効率の向上に大きく貢献するスチームコンベクションオープン。



●食器
 アルテリアの食器やトレーのデザインは、芸術学部デザイン学科の学生6名が考案。

厨房設備機器



- 1.スチームコンベクションオープン 3φ200V 37.4kW×1台
- 2.スチームコンベクションオープン 3φ200V 19.1kW×1台
- 3.IHテーブルレンジ 3φ200V 5.0kW×3台
- 4.電気フライヤ 3φ200V 10.1kW×3台
- 5.炊飯器 3φ200V 16.2kW×3台
- 6.電気式回転釜 3φ200V 21.1kW×1台
- 7.IHローレンジ 3φ200V 5.0kW×4台
- 8.電気式麺ゆで器 3φ200V 12.0kW×2台
- 9.スービークッカー(湯煎器) 3φ200V 3.5kW×1台
- 10.食器洗浄機 3φ200V 11.6kW×1台
- 11.食器消毒保管庫 3φ200V 13.5kW×4台

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

今回リニューアルオープンした中央会館学生食堂「アルテリア」は、アルス(ラテン語で芸術)とカフェテリアを組み合わせた名称です。また、「アルテリア」はラテン語で“動脈”を意味する言葉です。学内で最も規模の大きい学生食堂が“動脈”の役割を担い、学生の心身に活力を与え、学生生活をより充実したものになるよう支援する場所にしたいと願いが込められています。

そして、施設の老朽化に伴うリニューアルに併せ、これまでの厨房をオール電化厨房に変更。コック歴35年の店長も、当初は電化厨房に半信半疑だったようですが、導入された電気式スチームコンベクションオープンに驚き、「こんなに簡単な操作で美味しく調理できるなんて信じられない!焼きそばとグリルドチキンが同時調理できるなんてマジックを見ているようだ!」と目から鱗の様子。今回の電化厨房導入が奏功し、これまで休憩時間も取れずに走り回っていたランチタイムもゆとりある時間へと変貌を遂げただけでなく、水浸しで蒸し暑かった厨房環境からも解放される等、いい事尽くめです。今では、余った時間を有効活用し、地産地消メニューや学生からのリクエストメニューを開発・提供できるようになりました。

このように、九州産業大学の学生食堂「アルテリア」は、オール電化厨房の導入で、学生や調理スタッフなど多くの人から愛される憩いの場へと進化しました。



- 所在地/
福岡県福岡市東区松香台2-3-1
- TEL/092-673-5050
- ホームページ/
<http://www.kyusan-u.ac.jp/>



●あるちか
(中央会館地下)

「アルテリア」の地下には、カフェとともにソファを配置し、コーヒーなどを飲みながらゆっくりと時間を過ごす憩いの空間を新たに設置。
 また、女子学生が周りを気にせずくつろげる女性専用エリアも併設しています。

施設概要

■調理食数 1,000食/日 ■スタッフ数 16名 ■厨房面積 289.69㎡



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