

スズカンエネルギーニュース 第9号

～安心・安全のために～

ご存じですか？ 「涼しい厨房」 涼厨



快適・経済的・安心・簡単な「涼厨」

「暑い」「暑い」厨房を開閉するため、各厨房機器メーカーは「涼しい厨房機器」、略して「涼厨」を製造、販売しています。

「涼厨」のしくみは、**空気断熱層**を設けて機器表面からの放射熱熱線によって伝わる熱を防ぎ、同時に集中排気によって燃焼排気が厨房内に拡散するのを防止します。これによって**厨房内の温度上昇を効果的におさえる**ことが出来るようになります。

また「涼厨」には、大きく**4つのメリット**があります。

① 快適

従来の厨房が30度を超える場合もありましたが、「涼厨」は、**常に25℃以下をキープ**することが出来るため、快適な環境を実現しています。

機器の前での作業も暑さをほとんど感じないので、作業がしやすく効率的です。

② 経済的

従来の厨房と比較検証したところ、「涼厨」は空調負荷を約30%低減できるこの試算があります。

つまり、**省エネ、省CO2排出削減に貢献**できるということです。

「暑い」「暑い」イメージのある厨房施設内

近年、**温暖化の影響**もあり暑さを感じる時期が早まっているようにも思われます。

今年は4月でも汗ばむ陽気が続いたり、また、毎年5月中旬頃から暑く感じて扇風機や冷房を使用したりすることも増えました。

暑さが続く、事務所内や公共施設などの室内は冷房が効いていて涼しいですが、厨房施設内では、**調理作業で熱気がこもるため**、冷房を使用してもとても暑く、作業する人への負担が大きいイメージがあります。

実際、厨房施設内の温度は場合によって、**40℃を超える**こともあるようです。

厨房施設内は、**食材・食品を扱う場所**ですので**衛生管理**は当然ながら、最近では**熱中症対策**も含めて、今まで以上に**細心の注意**を心掛けなければなりません。

衛生面では、こまめな消毒作業や洗浄作業、手洗指いの強化、熱中対策では、制服白衣などは涼しい素材のものを着用したり、スポットクーラーを使ったりして工夫をされていることでしょう。

厨房施設内で暑さの大きな原因は、「**厨房機器**」の使用によるもので、「**火力**」を使って調理をして、**熱量が排気**されている為です。オール電化での調理作業というところもあるとは思いますが、業務用の厨房施設では、やはり「**ガス**」を使っている調理作業が主力のところが多いのではないのでしょうか。

前回 2024. 4月分のキャッシュバックの結果お知らせ

- ◎ キャッシュバックでガス代がお安くなったお客様 (件数) **59 件**
- ◎ キャッシュバック、ベスト3! (ガス代がお安くなったお客様のベスト3)

1位	【値引き額】	— 25,000 円	【業種】	老人施設(常山市)
2位	【値引き額】	— 7,250 円	【業種】	ラーメン店(四日市市)
3位	【値引き額】	— 4,232 円	【業種】	老人施設(四日市市)

キャッシュバックとは？

スズカンでLP ガスをご利用頂いているお客様が、スズカンで商品のご購入もしくは修理等が発生した場合、その金額に応じて翌月のガス代を値引するというシステムです。自動的に値引きさせていただきますので、難しい手続きは要りません。

- * 商品・修理代金¥10,000 からの対象となります。上限 100 万円まで (-100 円/m3)
- * ガス使用量は、250m3/月までが対象となります。
- * 対象とさせていただきますお客様は、
 - ・業務用として弊社のガスを供給させて頂いている
 - ・毎月のお支払い期日が確定している
 - その他、弊社規定により決めさせて頂いております。

発行元

スズカン株式会社

ホームページ

<https://suzukan.co.jp>



〒510-0072 四日市市九の城町 5 番 8 号

電話 059-351-5131(代)



へ3へ 安心

表面温度が低いので、煮こぼれても焦げ付きにくく、サッと掃除ができ衛生的です。また、万が一手で触れても火傷する心配も軽減します。

へ4へ 簡単

各メーカーの豊富なラインアップがそろっていて、機器のサイズも従来の厨房機器と変わらないので入替も簡単です。

快適な厨房施設＝働きやすさを求めて

近年では、特に老人施設関係では衛生面や人件費削減を考慮して、**厨房施設を縮小**するところが多くなりました。業者が製造した**食品を温めるだけの器具と、最小限の厨房機器だけの厨房施設**というところも一時期増えました。病院の厨房施設でも同様の状況がみられます。

その反面、患者さんや各施設を利用される方々に**手作りの食事を供給したい**ので厨房施設を新設、増設したいということもあり

それぞれの状況や環境、考え方があり、また予算の関係や、様々な問題があり、なかなか理想的には上手くいかないようですが、やはりそこで働く人達の「働きやすさ」を考慮することが、理想に近づく最短の方法のひとつではないでしょうか。

100%ではないにしろ、働く人達の要望のいくつかが改善されるだけで**すいぶん働く人達のモチベーションは上がるはず**です。

特に体調が左右される**環境改善**は重要なことです。**体調管理**がモチベーション維持に繋がります。

厨房施設で働く人達のモチベーションについては、作られる食事に直結します。つまり供給される患者さんや施設を利用される方々にも影響することになります。

最低限の厨房機器だけの厨房やオール電化の厨房施設ではあまり影響はないかもしれませんが、一般的な「ガス」機器を利用する厨房施設では、環境改善は重要なことだと考えられます。

「熱さ」「暑さ」対策でお困りのことがありましたら、ぜひ

「涼厨」をお考え頂けたらと思います。お問い合わせをお待ちしております。

編集担当だよ！



寒暖差が激しい日々が続いており、体調を崩しやすいですよ。

晴れた、と思ったら雨が続きたり変わりやすい天気
で洗濯も入れたり出したり…

(乾燥機利用の人はいいですね)

先日、社員全員で会社周辺の草取りを行いました。
前日の雨で抜きやすくなっていましたが、この時節
すぐにまた生えるんですね。伸びるのも早いです。

草取りは大変ですが、花壇の花をみながら季節を感じたりできて、良い時間を過ごしている実感
しました。

それでは、次号もようしくお願い致します。
体調に気を付けてお過ごしください。

～ 涼厨 各種 ～ 弊社までお気軽にお問合せ下さい。(下記は一例です)

涼厨 ラインナップ (株式会社マルゼン製)



涼厨 ラインナップ (タニコー株式会社製)

