

作る人にも、食べる人にも、安心と満足[®]を電化厨房が実現!

業務用電化厨房機器 導入事例

社会福祉法人 石川整肢学園

障害者支援施設 小松陽光苑

石川県小松市瀬領町ヨ288



電化厨房で細やかな福祉サービスを実現

施設長 沖 敬三さん

小松陽光苑は、障害者の自立をサポートする入所施設です。建物の老朽化に伴い、平成21年9月、オール電化で新施設を建設しました。調理場も電化厨房に一新し、朝晩100食、昼食は隣接の通所事業なども合わせ120食を賅っています。火を使わない厨房は室温が上がらず働きやすさも向上し、食材の新鮮さを保てるとスタッフに好評です。また個々の入所者の健康状態に配慮し、ご飯を3段階の硬さに炊き分けるなど、料理ごとの仕上げ調整もスイッチひとつでとても簡単にできます。厨房を中心に施設全体をオール電化にすることで電気料金割引プランが適用され、光熱費も大幅に削減でき、限られた予算を有効に活用しています。



導入機器

- 電磁テーブルコンロ × 2台
- 電磁フライヤー × 1台
- スチームコンベクションオーブン × 1台
- 電磁調理器 × 3台 など



導入成功ポイント

厨房と空調、給湯も電化機器を採用し、業務用オール電化契約とすることで、厨房のみ電化機器を採用した業務用電化厨房契約割引より電気料金の割引率がアップ。コスト削減につながっている。



低炭素社会を目指して。

北陸電力では、低炭素社会の実現を目指して、燃焼排熱がなく、換気量や空調負荷が削減できる電化厨房機器を推奨しています。



業務用電化厨房の特徴は“3C+P”



プロダクティブ
Productive
トータルな生産性の向上を実現

電化厨房ならではの3Cメリットで安全・衛生的で生産性の高い理想の厨房を実現します。

業務用電化厨房機器の導入実績 [北陸電力管内]



詳しくはホームページをご覧ください。

北陸電力 電化厨房システム

