



# 社員食堂

社員食堂では、昼食時間帯に忙しさが集中。  
厨房の温度も上昇。涼しい厨房は、作業効率をアップし、  
省エネ・省CO<sub>2</sub>に貢献。  
企業イメージアップにもつながります。

## コカ・コーラ ウエスト株式会社様

ガス厨房機器すべてを「涼厨」に。  
涼しい環境で作業効率が大幅にアップ。

大量の食数をコンパクトな厨房でさばくためには、機能的な厨房機器が不可欠。「コカ・コーラウエスト株式会社」では、ガス機器すべてで「涼厨」を採用し、涼しく安全な厨房環境を実現。また、二重フード仕様とすることで、調理スタッフに調理排気が向かわないように工夫。環境を改善することで作業効率を大幅にアップさせています。



コカ・コーラウエスト株式会社は、西日本を営業地域とする日本最大、世界でも有数の規模を持つボトラー会社です。2009年6月に完成した本社ビルには、社員の福利厚生のため、1日450食を提供する社員食堂を設置しています。

### 概要

住所	福岡市東区箱崎7-9-66
URL	<a href="http://www.ccwest.or.jp/">http://www.ccwest.or.jp/</a>
開設年月	2009年6月29日
厨房面積	約140m <sup>2</sup> (スタッフゾーン除く)
1日の食数	約450食
主なメニュー	定食メニュー、カレー、スープ、丼物、 麺類(うどん、そば、パスタ等)



立体炊飯器



フライヤ



ローレンジ



回転釜



麺ゆで器

ご採用設備	幅mm	奥行mm	高さmm	ガス消費量kW	蒸気消費量kg/h	消費電力kW	台数	備考
立体炊飯器	760	800	1,715	40.2	—————	0.24	2	
フライヤ	450	600	800	15.1	—————	0.045	1	
麺ゆで器	450	780	800	20.9	—————	—————	2	角型6テボタイプ
回転釜	1,389	936	1,765	30.2	—————	—————	1	ドライ仕様、内釜SUS
ローレンジ	600	750	450	17.4	—————	—————	2	



## お客様の声

### 調理性

#### パワフルな火力で調理性は抜群です

パワフルな火力でスピーディに調理できるガスレンジ、大量の食数に対応する「涼厨」の回転釜や立ち上がり早いガススチームコンベクションオーブンなど、調理性は抜群です。

### 衛生性

#### ドライ床で清掃がラクになり衛生性も向上

清掃性を向上させるため、ドライ床を採用し、ガス・電気・給水配管は天井から下ろして床面の配管を減らしています。また、「涼厨」機器は表面温度が高くないため、こびりつきが少なく、調理後の清掃も容易です。

## 大日本住友製薬株式会社様

大阪府吹田市



ご採用設備 回転釜：2台 フライヤ：2台 立体炊飯器：2台  
麺ゆで器：2台 ローレンジ：2台 コンベアタイプ食器洗浄機：1台

## プロロジスパーク 尼崎様

兵庫県尼崎市



ご採用設備 フライヤ：1台 立体炊飯器：2台 ローレンジ：1台

## 株式会社三菱東京UFJ銀行 大阪ビル様

大阪府大阪市



ご採用設備 回転釜：2台 立体炊飯器：2台 麺ゆで器：1台

## アイシン精機株式会社様

愛知県刈谷市



ご採用設備 回転釜：2台 立体炊飯器：3台 連続フライヤ：1台

## 富士機械製造株式会社 本社食堂様

愛知県知立市



### お客様の声

「調理能力」「高効率」「涼しい」の3つを兼ね備えた機器に入替えて、麺の食感が向上し、作業環境も改善しました。

ご採用設備 麺ゆで器：2台

## 名古屋掖済会病院 職員食堂様

愛知県名古屋市



### お客様の声

輻射熱が低減され、夏場非常に涼しくなりました。また、やけどの心配も少なくなり採用して良かったと実感しています。

ご採用設備 回転釜：2台 立体炊飯器：2台 フライヤ：2台