

電気式厨房・給湯機器が影響する場合①

●デマンド発生の要因

空調に加えて、

- ①入院患者に食事提供する病院において、食事の配膳用に、電気式の保温・保冷配膳カートを使用。
- ②スチームコンベクション、コンビオーブンといった調理機器や、食器洗浄機、食器消毒保管庫といった洗浄・消毒・滅菌のための機器を同時に使用。

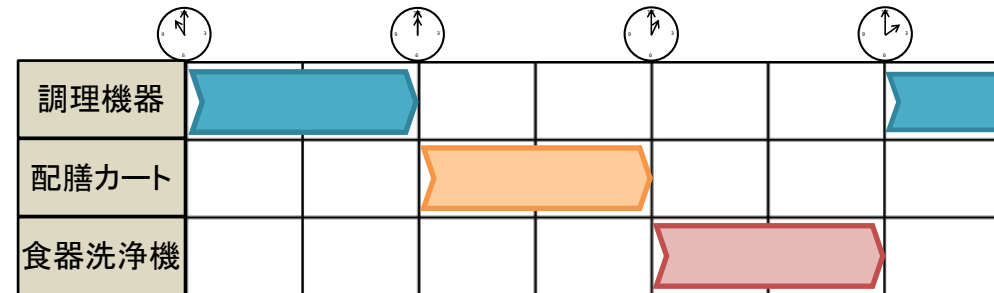
●主な電気式設備

- ・保温・保冷配膳カート
- ・スチームコンベクション、コンビオーブン等調理機器
- ・食器洗浄機、食器消毒保管庫等
- ・その他空調等

●対策方法

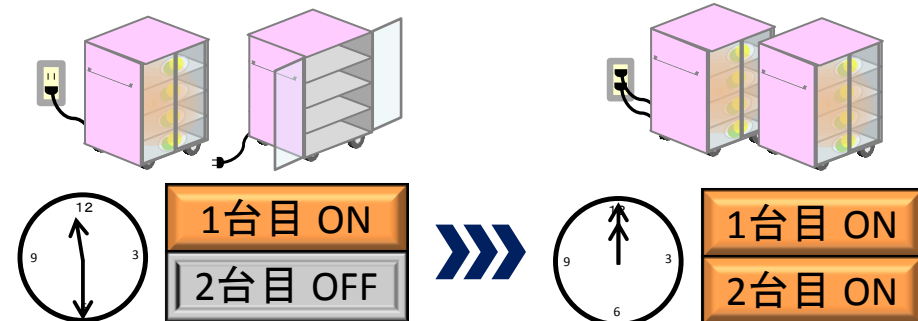
①各機器の使用時間をずらす

- ・食器洗浄が他の調理機器等の使用と重なっている場合は、使用する機器の重複を避けます。



②配膳カート及び空調の起動をずらす

- ・配膳カートが複数台ある場合は起動のタイミングを少しずらします。また、空調との同時起動を避けます。



※調理を外部委託している場合は、委託業者と十分に連携する必要があります。

電気式厨房・給湯機器が影響する場合②

● デマンド発生の要因

- ・ オール電化の保育園において、空調に加えて、スチームコンベクション、コンビオーブンといった調理機器や、食器洗浄機、食器消毒保管庫といった洗浄・消毒・滅菌用の機器を使用。
- ・ 上記調理機器の使用に加え、厨房清掃に伴う熱湯利用のため、電気式給湯器(2台)を同時に使用。

● 主な電気式設備

- ・ スチームコンベクション、コンビオーブン等調理機器
- ・ 食器洗浄機、食器消毒保管庫等
- ・ 給湯器
- ・ その他空調等

● 対策方法

① 各機器の使用時間をずらす

- ・ 給湯器が他の調理機器等の使用と重なっている場合は、使用する機器の重複を避けます。

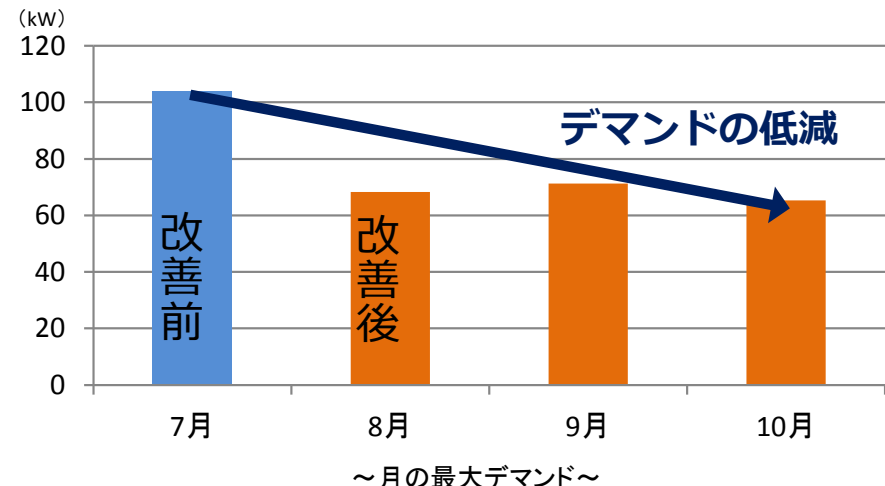
② 給湯器とその他調理機器等の起動をずらす

- ・ 給湯器と他の調理機器等の同時起動を避けます。
また、空調との同時起動を避けます。

③ 給湯(貯湯)温度を下げる

- ・ 給湯(貯湯)温度を下げます。(例:貯湯温度65℃→60℃)

※調理を外部委託している場合は、委託業者と十分に連携する必要があります。



給湯器及び空調のスケジュールを作成し、給湯使用時は他の調理機器との起動をずらす、空調の設定温度を1℃上げる等の対策を実施した結果、最大デマンドが低減。