

協同組合関給食センター

岐阜県関市/持ち帰り・配達飲食サービス業
http://sekicook.or.jp/

事業概要

昭和37年に創立し、現在は「セキック」の愛称で親しまれ、関市を中心に事業者向けの弁当の配達や食堂の委託業務を行っています。常に安心・安全・健康をモットーに、食材の仕入れから配達に至るまで、徹底した衛生管理のもとで皆さまにおいしさを提供しています。



食を通じて社会に貢献していく組織として、SDGs関連の課題にも積極的に取り組んでいます。本補助事業ではその一環としてボイラ設備の更新と、よりCO2排出量の低いエネルギーへの燃料転換を行いました。

事業者メッセージ

今回の設備更新のきっかけは、従前のA重油ボイラの熱効率が年々低下していたこと、近隣が住宅地化し環境的に重油ボイラの継続使用が懸念されたことが大きな理由です。ガスボイラ導入後は、重油比で熱効率が大幅改善され、調理時間が短縮されたこと、ボイラ不具合の減少がみられたことを効果として大きく実感しています。食品を扱う者として引き続きSDGsの取り組みを意識し、地域の環境に配慮した活動を今後も続ける中で「セキック」に愛着を持っていただけるよう努めます。

省エネ効果

エネルギー使用量

204.4(kl/年)

省エネルギー量 42.2 (kl/年)

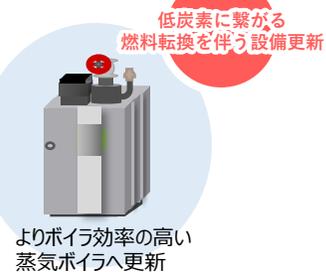
補助対象設備の省エネルギー率 20.6 %

CO2削減効果 185.0(t-CO2/年)

省エネのPOINT

関給食センターでは、SDGsに関連する会議体の形成などにより、組織の課題と環境問題を関連づけて解決に取り組む組織風土が醸成されています。エネルギー効率の向上とCO2排出量削減の取り組みの一環として、より省エネ性能の高いボイラへと更新、同時に燃料転換を行うことで、省エネを実現しました。

設備更新前後の原油換算量比較



その他のSDGsに関する取り組み例

JAめぐみとの連携協定。規格外品のナスを安価で買い取り給食に使用することで、食品ロスの削減に貢献。

バイオの力で生ゴミを水分に99%分解する「完全消滅型生ゴミ処理機」を導入し、CO2排出量削減に貢献。

弁当に使用する「バラン」をプラスチック製から紙製へ変更し、プラスチックゴミの排出量を削減。

導入設備



高性能ボイラ

種別	ボイラ効率
蒸気ボイラ	98.0 %
蒸発量	台数
1,200 kg/h	3 台



令和3年度事業

補助対象経費	960万円
補助金	432万円