

焼肉店の無煙ロースター排煙ダクト清掃の新工法及び 精米工場等における異物混入対策の新アプローチ

事業計画名: 環境に優しい薬剤を使用しない食品環境改善事業(防災、衛生対策)

[概要]

弊社従来事業である害虫防除、感染症対策、ダクト清掃のノウハウを生かし、それに特殊な機器を設備投資することで、食品加工及び提供環境における高度な防災、衛生対策を環境負荷の生じない状況で提供する事業。

取組のきっかけ

焼肉店でのダクト火災防止のための、従来の清掃では部分的もしくは中途半端な汚れ除去で、根本的な解決に至っていない。加えて、地元以外の業者に依頼した場合には、交通費等も上乗せされ、コストが高くなる。また、精米工場での害虫駆除では、薬剤の防除作業ではリスクが高く、それに替わる施設の隅々にまでわたる清掃で清潔さを常に保つことが求められる。

それらの課題解決のためには、地元企業による安全で綺麗に汚れを除去する技術が求められる。

事業の目標

- 1 手の届かないダクト内の汚れを綺麗に除去
・洗浄技術を習得する。
- 2 ダクト清掃のコストダウン
・安価で簡便で汚れがとれるダクトの清掃を実現する。

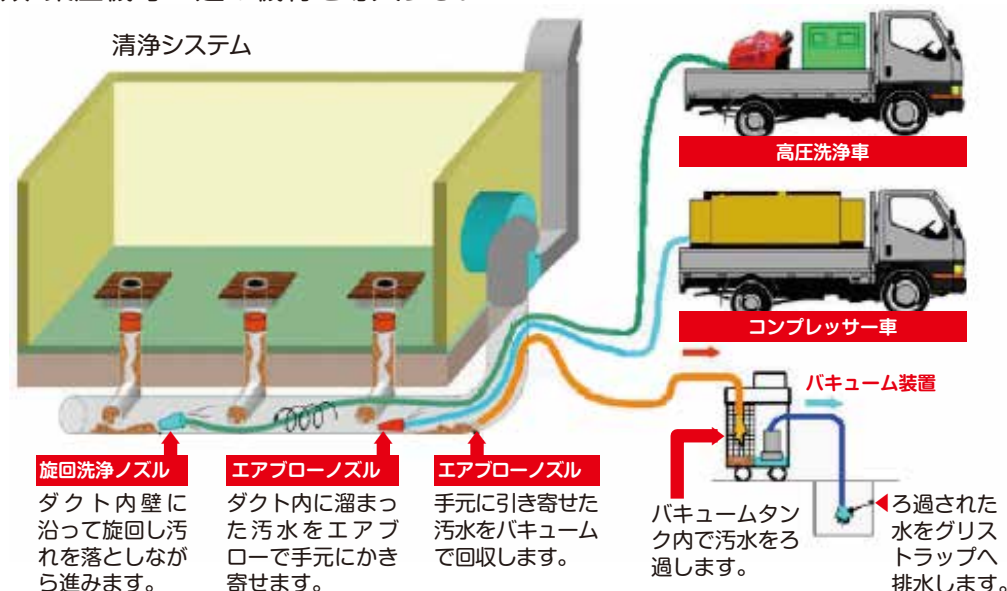
具体的な内容とポイント

- 1 技術が発揮できる必要機材の導入
・高温水で高圧力の配管洗浄ノズルとホース及びドライアイス使用のブラストマシン・CCDカメラ・バキュームクリーナー・ノズル類・集塵機等一連の機材を導入する。

- 2 コストがからないダクト清掃
・焼肉店でのダクト清掃コストを削減する。

- 3 油汚れの付着の洗浄技術の習得
・先進的技術保持業者を調査選定し、指導協力業者との技術提携契約を結び、技術を習得する。

- 4 技術習得のための現場での実地訓練
・学座及び顧客先での実地訓練を受ける。



東北環境消毒有限会社

昭和56年に創業し、建物管理の中でも、ダクト清掃、害虫駆除、感染症に特化した分野を事業展開。北東北3県を中心に活動している。「住み良い環境づくりに奉仕する」を合言葉に、お客様それぞれの課題と向き合い、共に解決していくスタンスで、少数精鋭のスタッフで迅速に対応する事を旨とする。



代表取締役 小松 和志
大館市有浦4丁目5-30
TEL: 0186-49-3951
FAX: 0186-49-3815
URL: <http://www.tks.oodate.or.jp>
E-Mail: kankyoku@oodate.or.jp

■資本金: 300万円
■業種: その他の事業サービス
■従業員数: 6人

事業の成果

1 焼肉店における排煙ダクトの全管洗浄が可能になり、火災発生リスクが減少

・作業日数は平均2日/1店舗に短縮し、コスト50～100万円/店舗に圧縮できた。



汚れが付着したダクト内部



清掃後のダクト

今後の展開

1 販路開拓

- ・焼肉店を対象に計画的な販売、施工を計画。平成28年2月期には400万円、平成29年2月期には1,000万円の売上追加を見込む。
- ・精米工場関係は事業自体の説明等周知を進め、平成29年2月期には300万円、平成30年2月期には800万円の売上追加を見込む。
- ・担当スタッフの拡充を常に意識する。

【強み・特徴】

- ・北東北地域で「ドライアイスブラストマシン」を使いこなす技術を習得し、その機器でクリーニングを実施している北東北地域では数少ない企業。