

日常清掃&定期清掃の効率化で経費削減を！

閉店後の厨房清掃



厨房の清掃をアウトソースすることで厨房内の『衛生環境』と『管理コスト』を合理的にマネジメントしませんか？

- ① **アウトソーシングの活用により従業員様の負担を軽減することができます。**
 - ☑ 清掃作業の負担軽減により『加工・調理』や『接客』、『販売』への集中化を図ることができます。
 - ☑ 厨房内の衛生環境の改善で従業員様の作業効率とモチベーション向上が期待できます。
- ② **アウトソーシングの活用により莫大な残業コストを軽減することができます。**
- ③ **専門企業へのアウトソーシングで『結果』と『コスト』のバランスを改善することができます。**
 - ☑ 時間当たりの『作業効率』と『結果(衛生レベル)』が改善されます。
 - ☑ 消耗品・資機材を含め、衛生管理コストが明確に把握できるようになります。

Cleaning Service
清掃サービス

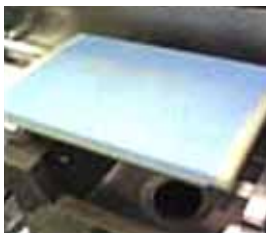
A-23

日常
清掃

日常
清掃

作業
内容

まな板



洗浄後、除菌中
細かいキズの中まで除菌できる
よう翌朝まで浸透させます。

スライサー



洗浄拭き上げ
肉片を除去し、油分を取り除き
ます。

スライサー部品



各部品分解後洗浄
分解した部品も同様に肉片を除去し、
油分を取り除きます。

床面



洗浄
除菌作用のある洗剤を使用し除菌と
スリップの防止を行います。

グリストラップ



油脂・固形物・汚泥を除去し、内部を
薬品洗浄します。

商品棚 (お客様の目に一番触れるショーケースを毎日隅々までキレイに)



除塵



拭き上げ

各調理小物



洗浄



株式会社 オーアンドケー

<http://www.oandk.ne.jp/>

〒458-0009 愛知県名古屋市緑区平手南1-117 TEL (052) 877-2887 FAX (052) 877-2899