



【 特集：飲食店における清掃の大切さ 】

飲食店の基本といわれる QSC とは、Quality（クオリティ=品質）、Service（サービス）、Cleanliness（クレンリネス=清潔さ）の頭文字を取ったものです。人が食事する場所である飲食店にとって、お店の清潔さ=クレンリネスは、品質やサービスと同様に店舗運営にとって大切な分野です。そのため、店内の清掃を徹底し、清潔さを維持してください。清潔でない場所がお客様から見えてしまうと、店舗の清潔さに対する疑念が顧客に印象付けられ再来店は期待できないからです。

01 | なぜ、飲食店で「清掃」が大切なのか？

→それは「**ゲストの獲得**」と「**ブランドを守る**」為に必要だからです。



清掃で「ゲストを獲得する」

約70%のゲストが店の清潔感が原因でお店へ行く回数が減った・まったく行かなくなった経験があります。



清掃で「ブランドを守る」

もし、食中毒事故が発生した場合ブランドイメージの低下は避けられません。そして、事故による負債は**十数億円**にのぼるケースもあります。

02 | 一般的に清掃が必要な箇所

一般的な清掃手順 【ホール編】（テーブル・床・トイレ・窓・ハイタッチポイントなど）

出典元：エコラボ

◇テーブル、ハイタッチポイント



- ①多目的洗剤で掃除する。
- ②拭き上げる。
- ③アルコール除菌を実践する。
- ④1分間放置。
- ⑤拭き上げる。

テーブル、ハイタッチポイントの注意点

- ・アルコール除菌剤では汚れは落とせません。
- ・しっかりと洗浄を実施しましょう。

◇床



- ①拭き掃除を実施する。
- ②ホール床用洗浄剤の液体を作る。
- ③洗剤溶液で拭き上げを実施する。
- ④水拭きを実施する。

床清掃の注意点

- ・床はワックスが塗ってあるケースが多いです。
- ・ワックス面にも使用できる洗剤を使用しましょう。

◇トイレ



- ①トイレ用洗剤を噴霧する。
- ②便器内を擦り洗いを実施する。
- ③便器回りを拭き上げる。
- ④ふたの裏面も忘れずに。

トイレ清掃の注意点

- ・特に女性のお客様が気にされる清掃ポイントです。
- ・ふたの裏面も忘れずに清掃しましょう。

赤字 は特に注意すべきポイントです。

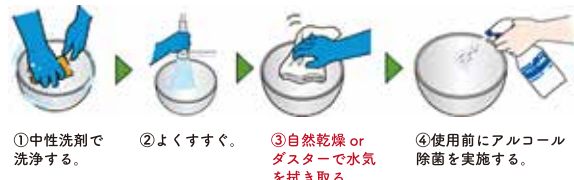


◇作業台



- ①中性洗剤で洗浄する。
- ②よくすすぐ or 洗剤が残らない様にしっかり水拭きする。
- ③アルコール除菌を実施する。

◇調理器具



- ①中性洗剤で洗浄する。
- ②よくすすぐ。
- ③自然乾燥 or ダスターで水気を拭き取る。
- ④使用前にアルコール除菌を実施する。

作業台・調理器具の注意点

- ・アルコール製剤は「乾燥した面」でなければ除菌効果を発揮しません。
- ・しっかりと乾燥させることが重要です。

◇床



- ①残屑を掃きとる。
- ②水で機器下の残屑をとる。
- ③洗剤を撒く。
- ④擦り洗いを実施する。
- ⑤よくすすぐ。
- ⑥除菌剤をまく。
- ⑦水切りを実施する。

床清掃の注意点

- ・機器下に残屑が残っていると「害虫繁殖や臭いの原因」になります。
- ・ブラシの届かない機器下はしっかり水で流しましょう。

赤字 は特に注意すべきポイントです。



03 清掃を習慣化するためのキーポイント

「かんたん + きれい」

事例 すずぎ不要の泡撒き厨房床洗剤で「かんたん+きれい」(エコラボ製品を試してみました。)



出典元：エコラボ



(例) 牛次郎江坂店 トライアル結果より

トライアル結果

1店舗あたりの作業時間 年間▲60時間

1店舗あたりの水使用量 年間▲51t

※作業効率向上・費用対効果を検証した結果、牛次郎江坂店では導入を決定しました。

エコラボ製品

- ✓ 泡で撒くだけ。
- ✓ 洗浄+除菌が同時にできる。
- ✓ ブラッシング、すすぎが不要



04 クレンリネスの徹底

清潔さを保つには毎日の清掃の徹底が大切です。また、従業員の労働環境改善の様々なツールがあります。費用対効果を見極め、ご来店するお客様に快適・安全な環境と提供するとともに、働きやすい環境を作る情報入手・活用を心がけましょう。

【協力：エコラボ合同会社】

◇問い合わせ
エコラボ担当者：西村 和也
mail: kazuya.nishimura@ecolab.com



〒557-0061
大阪市西成区北津守1丁目8-88
tel:06-6567-1001

関西で肉といえは

Copyright © 株式会社 PFC All Rights Reserved.

発行：株式会社 PFC 202405