

このチェックリストをもって厨房へ行ってみよう！

店舗管理責任者の方がたった10分でできる「**危険店舗**」チェックリスト

あなたのお店の厨房で当てはまるものにチェックを入れてみてください。

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 1. グリスフィルターが上の写真のように油でまみれている。 |
| <input type="checkbox"/> | 2. グリスフィルターから油がポタポタ垂れてくる。 |
| <input type="checkbox"/> | 3. 厨房内の換気・油煙の吸い込みが悪い。 |
| <input type="checkbox"/> | 4. 客席や床へまで油が飛んでおり、床やテーブルまでベトベトしている。 |
| <input type="checkbox"/> | 5. 従業員がフィルターを手洗いしている。 |
| <input type="checkbox"/> | 6. レンタルフィルターを導入していない。 |
| <input type="checkbox"/> | 7. ダクトからの黒い油煙漏れが目立つ。(店舗の外の排気口から確認下さい。) |
| <input type="checkbox"/> | 8. ダクトから隣接店舗へ油煙が漏れている。 |

1つでもチェックがあったらあなたのお店は危険店舗。

ほんの些細なことのように思えても、重大な経営問題を反映していることが多いものです。
問題が大きくなるうちに是非「グリスフィルター専門」のオピニオンへご相談下さい。

03-5545-1691