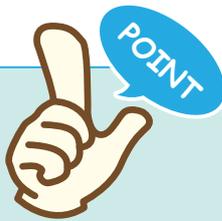


レンタルシステムでユニフォームを清潔に保つ。
それが食のプロとしての責任。



オープンスタイルの作業スペースでは、常にお客さまの視線を感じる。

話題の熟成肉にも力を入れていて、一般の方からプロの飲食店の方まで、幅広い客層に人気の店舗。



POINT

・導入のきっかけ

親会社の食肉加工工場でも利用していたため。オープン前からいろいろと提案してくれたのが心強かった。

・デザイン

対面販売があるのでユニフォームのデザインにこだわった。エプロンはこまめに取り替え、清潔感を保つようになっている。

・衛生面

揚げ物を調理するためユニフォームにはしつこい油汚れが付着するが、工業クリーニングでキレイになって戻ってくる。

お客さまの視線を意識すれば
衛生面だけでなく
デザイン性も重要に

福岡市にある「あんずの直売所」は、食肉加工工場の直売店舗。豊富な種類の肉を中心に、とんかつなどの惣菜類、野菜までを取り扱っている。「工場のユニフォームは衛生面さえしっかりしていれば問題ないですが、店舗では対面販売をしているのでデザインも大切ですよ」と話すのは、チェック柄の帽子とエプロンがよく似合っている店長の伊規須太祐さん。カジュアルなデザインだが、色と柄の大きさが落ちてきているため、男性も女性も年配の方もすべてのスタッフが着こなしていて、店舗を明るく雰囲気になっている。

また、衛生面に関しても食のプロとしてのこだわりがある。「お客さまから注文をいただいて、肉を量ったり、オーダーカットしたりする作業スペースは、売り場からも丸見えです。作業台や道具を衛生的に保つのはもちろん、ユニフォームだって清潔でなくてはなりません。汚れているエプロンで肉を切っていたら、お客さまは不快になるでしょう」と伊規須さん。サニクリーンのユニフォームレンタルシステムなら汚れたエプロンを回収ボックスに入れておくだけで、クリーニングされて戻ってくるから便利だという。1人あたりに十分な枚数のエプロンが与えられているため、こまめに取り替えることができ、目に見える汚れも、目には見えない汚れもない、清潔な状態を保っているそうだ。

工業クリーニングだから
しつこい油汚れもきちんと
キレイになって戻ってくる

「あんずの直売所」では、親会社の食肉加工工場でも利用していたサニクリーン

www.e-atm.co.jp

福岡県福岡市東区松島 6-12-3

ANZU TERRACE 1F

TEL. 092-260-8339

営業時間 / 10:00 ~ 18:00 定休日 / なし



のユニフォームレンタルを、オープンと同時に導入。「サニクリーンの営業の方が、オープン前から気付いたことをどんどん提案してくれたんですよ。リクエストもよく聞いてくれますし」と伊規須さんは笑顔で話す。実は、工業クリーニングを施すレンタルシステムだからこそ、営業担当者がおすすめし、導入された理由がある。それは油汚れとの闘いだ。「当店の人気商品は、お店で調理しているコースかつやチキンかつ、棒ヒレかつなどの揚げ物です。毎日大量の揚げ物を作るため、厨房のユニフォームはどうしても油で汚れてしまします」と伊規須さん。サニクリーンの担当者も「厨房での油汚れは、家庭用の洗濯機では落ちにくいでしょうね。その点、当社のクリーニングなら、自信を持ってキレイにします!」と胸を張る。ユニフォームレンタルが食の安心・安全を衛生面から支える一助になっているとも言えるだろう。



「軽い素材のエプロンなので、肩が疲れないうも気に入っています」と話す店長の伊規須さん。このユニフォームは、スタッフみんなに好評だと教えてくれた。