

USERS REPORT

ユーザーズレポート

レストラン

いわえん

【中国料理 頤和園】

人気の飲食店は、雰囲気にも味にも、こだわりアリ。
ユニフォームには見栄えと清潔であることを求めている。



名物料理は「担担麺」。テレビ番組の「即日完売グルメ BEST10」でグランプリを受賞した。
おいしい料理が生まれる厨房では、暑さや油はねとの闘いも。コックコートは脇の下部に穴が開いている、通気性の高いものを使用。



POINT

・店舗の特性

厨房は暑い環境で、ユニフォームには油や調味料など落ちにくい汚れが付着しやすい。

・デザイン

胸と腕に店名の刺繍が入ったコックコートは、脇の下に穴が開いているタイプ。通気性が高いデザインを採用。

・衛生面

飲食店では衛生管理が重要。その点、ユニフォームレンタルなら、ヘビーな油污れもしっかりと落としてくれる。

細かい気配りがお客さまへのサービスにつながる。
どれだけ衛生意識を高められるかが重要

福岡県天神にある「頤和園」では、リーズナブルでカジュアルに、本格的な中国料理を味わえる。

お洒落でモダンな雰囲気の店内は、特に若いお客さまに人気。“海老とアボカドのマヨ炒め”をはじめ、創作系やタパスのような小皿料理などがメニューに並ぶ。「床材や壁紙など、店舗のインテリアにはこだわっていますね。キッチンもガラス張りで、お客さまから見えるスタイルです。そのため、厨房のコックコートには、胸と腕の両方に店名の刺繍を入れました」と話してくれたのは、ホールマネージャーの重富竜一さん。お客さまに食事を存分に楽しんでもらうためにも、雰囲気づくりは大切だという。そして、飲食店といえば、やはり衛生面での気配りが欠かせない。

「フロアや厨房、そして設備やユニフォームに至るまで、衛生管理は重要です。これはスタッフ1人ひとりへの教育が大切になってくると思います。スタッフには汚れに対する意識を高めて欲しいですし、時間がある時には靴磨き一つでもできるように努めてくれるといいですね。細かいところまで気を遣えることが、お客さまへのサービスにもつながると思うんです」と重富さん。レンタルシステムなら、定期的なクリーニングで、ユニフォームを清潔に保つことができる。また、厨房でのヘビーな油污れも、しっかり落とすことができるから、汚れが落ちないという理由で買い替える必要もなく、その点でも経費削減に役立っているという。

様々な相談とニーズに合わせた提案。
バディのような存在のサニクリーン

「頤和園」では系列の他店舗でも、サニクリーンのユニフォームレンタルを利用して、いたことから、この店舗でもオープン前から導入を検討していた。

厨房スタッフのコックコート・ズボン・エプロン・帽子はレンタルシステムを導入し、ホールスタッフのユニフォームはサニクリーンで購入。レンタルと購入とをスタッフの人数や、現場によって使い分けているのだ。

重富さんはサニクリーンの営業担当者に、これまで何度も相談しているという。「私が要望を伝えると、こちらが言ったままの内容だけではなく、より良い提案をしてくれるので、とても心強いですよね。それに、サニクリーンは、床のワックスやモップがけについてなど、ユニフォームのこ

とだけでなく、清掃に関することまで、トータルに相談できるのが魅力的ですよ。もう相棒のような関係です。これからもコミュニケーションを密に、情報共有をしていければと思っています。一緒に成長していきたいですね」と嬉しそうに話してくれた。

レストラン

【中国料理 頤和園】 天神店

<http://iwaen.co.jp/>

福岡県福岡市中央区今泉 1-17-22

i.CUBE 2 階

TEL. 092-718-2101

営業時間／ランチ 11:30 ~ 15:00

ディナー 17:00 ~ 22:00

※日祝日 17:00~21:30

定休日／無休（年末年始定休日あり）



「調味料と油が混じったような、ひどい汚れもキレイになって戻ってきますから、厨房はユニフォームレンタルにして正解です」と話す重富マネージャー。料理長は、滑りにくい厨房仕様のクロックスをサニクリーンで購入し、愛用している。

