

毎日やらなければならない作業なのに、

# グリストラップには 問題がいっぱい

飲食店の掃除で、一番きつと言われるグリストラップの清掃。  
でも放置してしまうと、それこそ大変なことに…



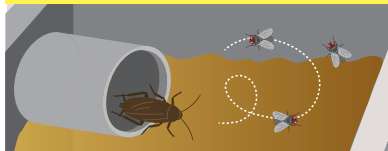
## グリストラップ清掃の必要性 ③つの大きなリスク

### ① 悪臭の発生



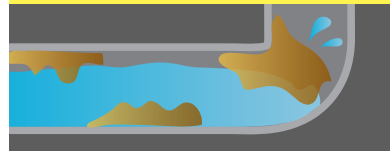
溜まった汚れを放置すると、腐敗臭や生ゴミ臭などが混じり合い強烈な悪臭に！  
悪臭は従業員のモチベーションを下げればかりか、客席や店外にまで漂ってしまう可能性もあります。

### ② 害虫の発生



排水管・排水溝・排水槽は不衛生になりやすい箇所なので、清掃しなければ害虫の温床に。  
雑菌を持った害虫が厨房を歩き回ると、職場環境全体が不衛生になり、提供するメニューに害虫が混入する危険も！

### ③ 排水管の詰まり



グリストラップをメンテナンスしなければ、流れた油脂が排水管に固着し、詰まる原因となってしまいます。  
排水管が詰まると、グリストラップがオーバーフローして営業ができなくなる可能性も…

いろいろなリスクがありますが、特に「**従業員のモチベーション**」「**お客様への迷惑**」は営業に大きく悪影響をもたらします。そうならないためにも、しっかりグリストラップをメンテナンスする必要があります。

## 必要なのはわかっているけど、問題点が沢山あってなかなかできない…

中腰作業、  
悪臭で  
キツイ

大量のヘドロ・  
油汚れで汚い

転落・転倒の  
危険性

水気を含んだゴミは  
収集して  
もらえない

清掃道具の  
準備・片付けが  
面倒

かがみながらの姿勢が大変なのはもちろんのこと、とにかく汚れがひどく、臭いもキツイ仕事です。  
必要だとわかってはいても、ツライものはツライ…

そこで

私たちがおすすめる  
便利な清掃用品で

## 労力もコストも大幅カットしましょう！