

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…



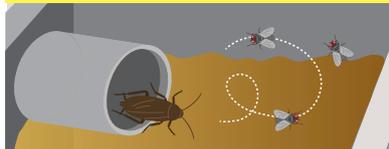
グリストラップ清掃の必要性 ③つの大きなリスク

① 悪臭の発生



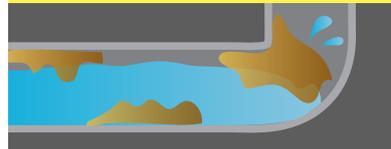
溜まった汚れを放置すると、腐敗臭や生ゴミ臭などが混じり合い強烈な悪臭に！
悪臭は従業員のモチベーションを下げるばかりか、客席や店外にまで漂ってしまう可能性もあります。

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

私たちがおすすめする
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！