

防臭 防菌 対策

# 梅雨・夏本番前に

# クレンリネス

## を徹底する！

ジメジメ、ベトベトの梅雨時期、そして、もうすぐ暑い夏がやってくる。カビや雑菌が繁殖しやすいこの時期、いま一度クレンリネスについて考えてみようではないか。お客はお店を選ぶ時、料理、サービス、雰囲気重視するが、「清潔であること」は最低条件と考えている。口に入る料理を作る厨房が汚いのは論外。ホールが埃っぽかったり、トイレの汚れを放置したままという事はないだろうか？ 気づかない内に、あなたのお店はお客を失っている!?……かもしれない！



取材協力 河上 博

1969年千葉県生まれ、1988年新宿調理専門学校、1989年すかいら〜アカデミーを卒業後、すかいら〜より独立したばかりのバーミヤンの創業期を学ぶため入社。同社で営業推進チームインストラクター(新店指導、開店担当)、営業推進チームプロモーター(マニュアル制作、新規実験担当、生産性向上担当)を務め、2006年、ロッシンターナショナル株式会社を設立し、中小飲食店へのコンサルティンク全般を指導。丁寧で現場に沿った実践的指導は、店舗経営者から絶大な支持を得ている。

ロッシンターナショナル株式会社  
〒274-0063  
千葉県船橋市習志野台8-45-15  
エステートピア・カワカミ105  
TEL: 047-411-7442  
URL: http://www.in-tatsu.com/

取材・文 ● 松野孝司

## クレンリネス+クオリティ+サービス。 美しいトライアングルが繁盛点を生む！

### チェックシート作成がクレンリネスの第一歩

1. クオリティ  
クオリティが高い素材や料理が提供された。
2. サービス  
自分(お客)の立場に立ったサービスを受けた。
3. クレンリネス  
美しく清潔な環境が維持されていた。

この3つの条件が満たされたときに初めて、お客の心の中に再来店の意識が芽生えるのである。飲食店のコンサルティンクを幅広く手がけるロッシンターナショナル(株)の河上博さんは、「飲食店経営者の多くが、クオリティやサービスに比較すると、クレンリネスへの意識に欠けています」と指摘する。

飲食店を選ぶとき「料理の質」や「サービスの質」とともに「清潔さ」は非常に大きなポイントになっているのにもかかわらず、経営者側の意識が低いところが、クレンリネスの大きな課題と言っている。

「クオリティ、サービス、クレンリネスのどれかが欠けているようでは、繁盛店への道は厳しいでしょう」

クレンリネスとは単に掃除が行き届いた

状況を言うのではない。美しく衛生的な環境を作り、それを長くキープしていくことを指す。そのためには毎日どんなことを行い、どんな道具が必要で、どんな方法が効果的なのかを経営者を含めスタッフ全員が理解することが非常に大切になる。

その手始めに「1週間分のチェックシート」を作成することをオススメする。まずは「客席(ホール)」「厨房」「トイレ」などに分けて、次に掃除をする箇所を列挙してみる。例えば「客席(ホール)」なら、「床」「テーブル」「イス」「レジまわり」「照明器具」「生花・観葉植物」「店内装飾」といった具合だ。そしてそれぞれを「毎日行うもの」「定期的に行うもの」に分類して、毎日行うなら、「朝」なのか「昼」なのか「休憩時間」なのか、定期的に行うなら週何度のペースで何曜日に行うかを細かく決めていくと、1週間分とチェックシートが完成する。

### クレンリネスの意識向上はさまざま波及効果を生む

次の課題は掃除の仕方だ。道具を正しく使い、きちんとした方法をとれば時間と労力が短縮でき、清潔度も向上する。具体的な掃除の仕方は次ページ以降で解説しているので、ここでは触れないが、掃除は上か

ら」が原則。大雑把にいうと照明器具、テーブル、イス、そして最後に床という順番になる。前述の河上さんも、「床掃除が終わってから、照明器具の掃除をやっている光景を何度見たことでしょうか」と苦笑するほど、この原則が守られていないことが多い。

クレンリネスという観点でいうと手洗いや指のつけ回すのも重要だ。いくら店舗がキレイでも、スタッフが不衛生では何もならない。指の間や手首まで石鹸で洗い、ツメの間はツメブラシでこする。手洗後は、雑菌が付着しやすい首から上は手を触れない。「こまめに細かいことを手抜きしないでスタッフ全員で行うことが、クレンリネス意識を高めるのに役立ちます」

クレンリネスによるメリットは、お客により快適な環境を提供できるだけではない。「衛生管理」「省エネ」につながるの当然のことながら、お客の中にも「キレイに使う」という意識が芽生えるので、必要以上に汚れなくなる。客足が途切れた時間も、経営者や店長が率先してトイレなどを掃除することにより、スタッフに緊張感が生まれ、「クレンリネス意識の向上」とともに「士気低下防止」の効果も望める。

夏に向けて食中毒の発生危険が高まる時期だからこそ、もう一度基本に立ち返ってクレンリネスを徹底してみよう。

【朝清掃標準タイムスケジュール例】

時間	項目	所要時間
8:00	客席床清掃(掃除機かけ)	25分
8:25	客席床清掃(モップかけ)	20分
	テーブル・イス脚部清掃	12分
8:57	玄関・アプローチ	7分
9:04	入口扉・アプローチ	7分
9:11	客室トイレ	15分
9:26	窓清掃	19分
9:45	オープニング挨拶 (ボード記入、レジオープン立会い)	10分
9:55	駐車場清掃 (ゴミ取り・雑草抜き)	10分
10:05	控入室清掃 (棚、床、デスク、ストコン、更衣室)	10分
10:15	バックヤード、従業員トイレ清掃	20分
10:35	週間清掃 (ゴミ箱、フィルター、IN看板など)	10分
10:45	終了	

【クレンリネスのチェックシート例】

エリア	毎日行う	定期的に行う
客席(ホール)・エントランス	<ul style="list-style-type: none"> <li>●店頭の掃き掃除</li> <li>●床の清掃</li> <li>●植物、店内装飾、POPの手入れ</li> <li>●レジまわりの整理</li> <li>●テーブル、イス、ソファなどの拭き上げ</li> <li>●メニュー拭き上げ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●天井の清掃</li> <li>●照明器具の清掃</li> <li>●外壁、外看板の清掃</li> <li>●排気口、エアコン室外機の清掃</li> <li>●植栽の手入れ</li> </ul>
厨房	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理台、冷凍・冷蔵庫、製氷器などの拭き上げ</li> <li>●グリル・レンジまわり拭き上げ</li> <li>●まな板、包丁、ダスターの洗浄</li> <li>●床の清掃</li> <li>●ディスペンサーの清掃</li> <li>●ダクトまわり・ダクトのフィルターの清掃</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●冷蔵庫のフィルターの清掃</li> <li>●食器の徹底洗浄</li> <li>●冷凍・冷蔵庫内部の清掃</li> <li>●調理器具の徹底清掃</li> <li>●グリル・レンジの徹底清掃</li> <li>●ディスペンサーの徹底清掃</li> <li>●食洗機、フライヤーまわりの清掃</li> <li>●排水口の清掃</li> </ul>
トイレ	<ul style="list-style-type: none"> <li>●個室などの扉の清掃</li> <li>●便器の清掃</li> <li>●洗面台の清掃</li> <li>●鏡などの器具・備品の清掃</li> <li>●サニタリーボックスやゴミ箱の整備</li> <li>●床、排水口の清掃</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●換気扇清掃</li> <li>●照明器具清掃</li> <li>●大便器の後ろ(壁との間)や床の隅などの清掃</li> <li>●窓の拭き上げ</li> </ul>