

ECOLAB®

360°
OF PROTECTION™

貴店に最適な衛生管理をご提案します



Guest Satisfaction

顧客満足

リピーターを確保するためにはお料理、接客もさることながら店内を清潔に保つことが大切です。ゲストが心地よく過ごすことのできる環境づくりをサポートします。

- ◆きれいで衛生的な食器
- ◆清潔なレストルーム
- ◆安心して飲めるおいしい水
- ◆清掃のいきとどいたゲストエリア



Food Safety

食品衛生

実態調査をはじめ、それぞれのレベル・ご要望に応じたフードセーフティプログラムのデザインからフォローアップまで一貫したサポートが可能です。

- ◆食品衛生管理の基本知識の習得
- ◆食品の適切な取り扱い
- ◆衛生的な厨房環境
- ◆食品衛生レベル監査



Operational Efficiency

オペレーションとコストの最適化

適切な製品と供給システムのコンビネーション、効率的な洗浄作業のトレーニングを通して、最適なオペレーションを的確におこなえるようにサポートします。

- ◆安全で効率的な洗浄方法
- ◆濃度コントロールされた洗浄液
- ◆洗剤の無駄遣い防止
- ◆効率的な洗浄作業
- ◆ブレッケージの削減



Employee Safety

作業安全性の向上

作業に従事する人が安心して快適に動ける環境づくりのためにさまざまなサービスを提供しています。

- ◆洗剤の誤用防止
- ◆床のスリップ事故減少
- ◆洗剤の適切な取りあつかい
- ◆24時間緊急医療相談サービス



エコラボだからこそ！
できることがあります。

製品と供給システム



エコラボのテリトリーマネージャー制は地域密着型でいつもお客様の近くでサポートしていきたいという精神を反映したものです。3部構成でお客様へ価値をお届けします。

トレーニング



エコラボ・サービス



トータルコストの削減

洗剤のコスト削減よりも大きなインパクトのある洗浄に関わるトータルコストに注目し、洗浄コスト全体の最適化をはかります。



Wash in Walk

床洗浄の作業降下率改善 と水道代削減

すすぎ不要の床洗剤「ウォッシングワーク」があれば様々な問題を解決することができます。
◇油分分解力に優れた微生物と酵素が頑固な油分汚れを分解！



床用洗浄剤

Eco wash

食器洗浄機エコウォッシュ レンタル・プログラム

初期投資がかからないレンタルプログラム。



食器洗浄機



手作業用洗浄剤



食器洗浄機洗浄剤



食器洗浄機用乾燥仕上げ剤



塩素系 漂白・除菌剤



アルコール除菌剤

ランドリー

きれいで清潔な仕上がりと 大幅なコスト削減を実現

汚れのタイプ、水質、リネンの量に応じて洗剤の自動配合・投入ができるシステムを提供します。

ソフター AB



デタージェント DP



オキシブライト



SL-2000



導入までのフロー

細かくご提案・サポート致します。



最適のご提案をするためにも、最初に現場確認をさせて頂きます。

貴店にあった最適なプログラム、商品をご提案します。

洗浄性能、コストの確認のためにテスト導入も可能です。

トライアルの結果を見て最適条件のお見積りをご提出します。

ご提案にご納得いただきましたら、導入開始です。スタッフ様へのトレーニングを実施します。

衛生レベル維持やコスト最適化を継続するため、定期的に訪問（現場）をしています。