

# 清潔な食器でおもてなし

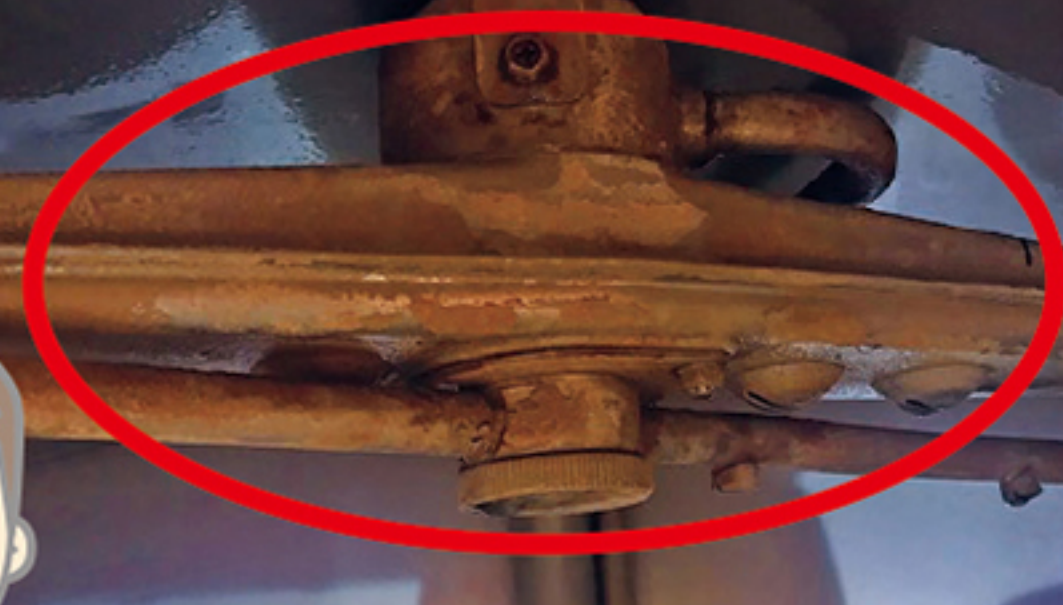
大切なお客様の信頼UPのために

## 「食器の洗浄点検実施店」制度 導入のご案内

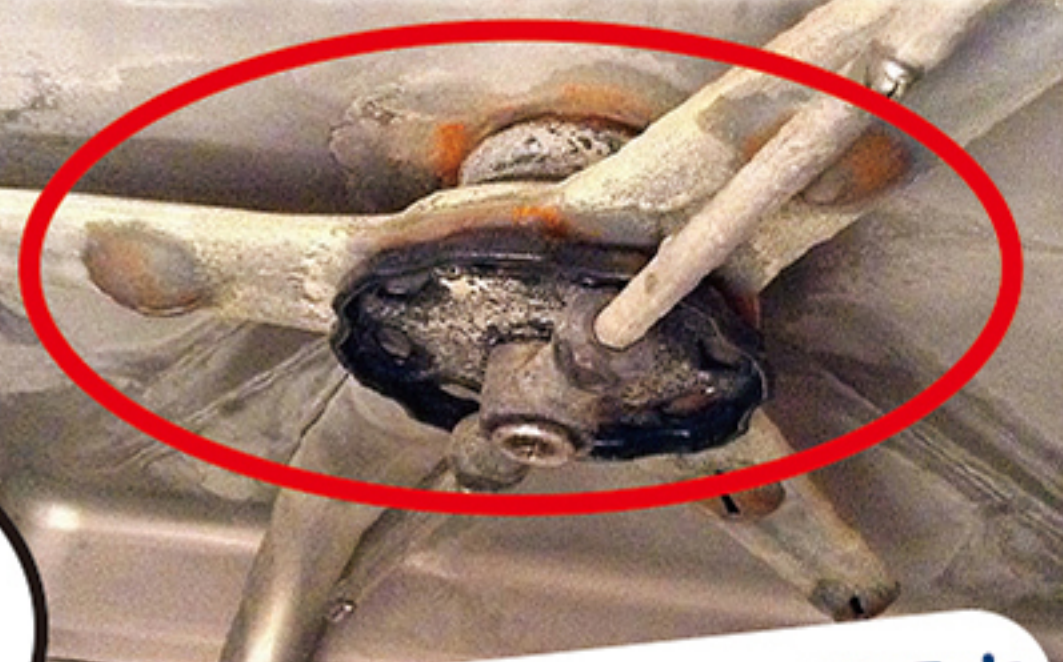
食洗機のこまめなメンテナンスを怠ると食器の仕上がり悪化はもちろんのこと様々な問題が発生し、無駄なコストがかかってしまいます。



メンテナンスを怠ると食洗機内部はスケール・ピンクスライム(雑菌)だらけで食中毒リスク状態に!



スケールが付着。放置すると、食洗機故障、洗剤の過剰投入など問題が発生



清掃  
します!

点検  
します!

報告  
します!

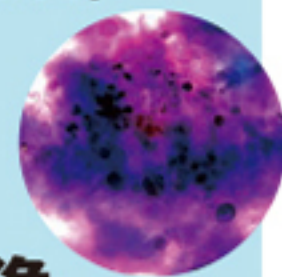
メンテナンス結果は  
責任者もアプリから  
閲覧できます



店舗の緊急トータルサポート  
**ブッド24** レスキュー サービス  
会員様限定

### こんな問題が発生!

- ・食中毒の原因が発生  
(食洗機内に細菌が増殖して  
できるピンクスライムの付着)
- ・食器のぬるつき
- ・食洗機ポンプの破損
- ・ノズル詰まりによる不洗浄
- ・食器が白くなる
- ・洗剤の過剰供給
- ・グラス・食器の仕上がり悪化



ノズルが詰まっていますすぎて  
できていない不衛生な状態



メンテナンス時に  
清掃します



日々多忙な厨房内で、食器の仕上がり具合の実態はどうなっているのか、オーナー責任者様は知っておく必要があります。