

【掃除の取り組み】

広い店内をカバーするために8台のロボット掃除機を活用して効率化を図っています。
毎日の掃除では行き届かない部分については、特別清掃に割り当てて、週2回開店前に実施すること
にしています。

飲食店経営の基本であるQSC管理のC(クリンリネス:清潔さ)については、仲川社長と二人三脚で進
めています。

お店がきれいになると、顧客満足度が高まり、業績につながっています。

スタッフのモチベーションも高まり、労働生産性が向上しています。(紅田様、田中様)

【イズミの清掃へのコメント】

イズミ様には自分たちでは難しいところやプロの手でメンテナンスしたいところを、定期とスポットを
併用してお願いしています。

毎月清掃に来ていただくだけでなく、
仲川社長には私たちの「師匠」として、
掃除のやり方や道具選び、頻度を相談
させていただいています。

質問にはいつも親切丁寧にお答え
いただいております、大変感謝しています。
これからも引き続き弊社弊店をよろしく
お願いいたします! (紅田様、田中様)



田中様 飯田様 紅田様

「掃除が業績や労働生産性の向上につながり、スタッフの方々のモチベーションが高まるということに
ほんの少しでもお手伝いできたことをとてもうれしく思いました。

ある日伺ってとても驚いたのは清掃道具と置き場に番号をつけて、どの清掃道具をどこに置くのかを
わかるようにしていらっしゃることでした。ここまでされていていらっしゃるとは「すごい!」の一言です。

「師匠」などとおっしゃっていただくとても恥ずかしく恐縮してしまいます。

わたしでできることは今後もお手伝いさせていただきます。

こちらこそ今後ともよろしく願います。」(仲川)

(編集後記)

今回は別冊として弊社と20年以上お取引いただ
いているラリアンス様をご紹介させていただきました。
掃除を業績や社内環境の改善に
つなげていらっしゃる、そういう
意味でも神楽坂の名店です。
ぜひ一度お運びください。

編集長 仲川



千代田区と文京区で51年の ビル総合管理(有)イズミ

〒112-0004 東京都文京区後楽 2-1-8

後楽ビル 2階

TEL 03-3814-1046

Mail: info@izumi-since1973.com



【おそうじ通信は弊社のバイブルです】(紅田様、田中様)

塵を払わん、垢を除かん

お客様ご紹介・・・

さて、今回は「別冊おそうじ通信」として弊社のお客様をご紹介します。

神楽坂 フレンチレストラン ラリアンス様です

こちらのお客様とはもう20年以上お取引をいただいております。

日常からみなさま掃除に熱心で弊社へも掃除の方法や頻度についてよくご相談をいただきます。

今回はこちらのお店をご担当されていていらっしゃる紅田様と田中様にお店の説明や掃除の取り組みに
ついてお言葉をいただき、写真までご提供いただきました。お忙しい中、ありがとうございます。

日常は皆さまで掃除をされていて、まさに
「塵を払い、垢を除く」
を日々実践されています。

そして専門の業者でないと作業が難しい
箇所や汚れをわたくしどもで掃除をさせて
いただいています。

今回も特別清掃ということで

正面のガラス、鏡の柱、階段のガラス・
床面、フロアの床面、厨房などを手がけ
させていただきました。(仲川)

