

# STEWARD

## スチュワード業務

バックヤードはプロフェッショナルな専門家におまかせください。  
 第一にお客様の大切な資産である食器・什器・厨房機器等を素材や汚れに応じ、効果的に洗浄します。  
 第二に当社の蓄積されたスキルとプリケージ管理によって、コストを抑えます。  
 第三に当社の衛生トレーニングに基づき、専門知識を持ったスタッフが清潔な作業環境を維持します。

### 1. 食器洗浄業務

食器、什器に破損がないか確認し丁寧にスピーディーに洗浄します。  
 洗剤・薬品などを適正に使用し、的確な人員配置を行うことで作業効率を高めます。



### 2. インベントリー

食器、什器を定期的に棚卸し、在庫数をカウントします。  
 スタンバイ時に過不足のないよう、厳重に数量管理を行います。



### 3. プリケージ管理

食器、什器の破損の有無、銀器の状態をチェックします。  
 いつでも美しく磨かれた食器・什器・銀器を確保します。



### 4. スタンバイ業務

食器・什器・銀器等の準備を万全に行い、ご要望通りのセッティングをします。



### 5. 洗浄エリアの保守点検

洗浄エリアの床から厨房機器にいたるまで清掃とメンテナンスを行います。



### 6. 衛生講習と細菌検査

当社では定期的に衛生講習と細菌検査を行い、ウィルスや細菌による食中毒などの発生防止に努めております。  
 手洗い、うがい、身だしなみ、基本的なことをひとりひとりが自覚して実行することで安全な職場をつくります。



### 7. 衛生管理

食器洗浄は、専門的な「洗浄技術」が必要で、ただの「素人」に可能なことではありません。  
 現場に与えられた条件下で最大の効果を生み出す、その「知識と訓練」の積み重ねによって達成されるものと考えられます。  
 「洗っている」と「洗えている」は意味が違います。そのため、従業員には継続的なトレーニングが必要です。

社内トレーニングの目標は、お客様のバックヤードに改善点が発見されればその時点で「ご提案」をさせていただくこと、また危機管理を考慮した事前のメンテナンスを実践することです。

スチュワードの使命は、衛生管理・財産管理・洗浄コスト削減などです。  
 洗練された「プロの技術」を「社内トレーニング」を重ねてお応えします。

安心と安全を提供するパートナーとして、常に誠実な対応でお客様を全力で支えてまいります。

衛生認定資格  
 HACCP受講認定/NRA  
 Serv Safeの認定資格者



**ユニバーサル企業株式会社**  
 UNIVERSAL KIGYO CO.,LTD

お問い合わせ TEL03-6264-7170 スチュワード管理部

<http://www.uvk.co.jp/>