飲食店主の皆さま

店舗を衛生的に片づけませんか？

私たち 改善整理コンサルタントにお任せください

２０２０年６月からHACCPが制度化されました。
オーナーの皆様、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の準備はできていますか？
店舗を改善整理することで、HACCPに基づく衛生管理をスムーズに導入できます。

店舗内の改善は膨大な時間と労力が掛かりますが、整理整頓に しっかり取り組むことで
HACCP導入の7~8割が準備できると言われています。衛生管理・経費削減・作業効率の向上、更には
円滑で働きやすい職場環境づくりに、私達 改善整理コンサルタントが ご一緒にサポートいたします。

飲食事業 改善コンサルティング ［HACCP対応］

（ご相談・お見積もり・作業計画のご提案など）

お試し価格　15,000円 → 10,000円（税込）／最長3時間まで

お客様のお声

大阪府　40代男性
散らかっている厨房や休憩室に 埃が溜まり気になっていました。どこから手をつけていいのか分からず、いつか食中毒を出したら大変だと不安を抱えていましたが、作業に来て頂き本当に助かりました。
飲食店の本来あるべき姿にしていただきました！

神戸市　40代男性
動線が改善したお陰で お客様への提供時間が早くなり驚きました。労働時間が３０分以上短縮しました。これは僕一人では絶対できないことです。帰宅時間が早くなり、家族と過ごす時間が増えました。

医療・保健の国家資格を保有し、行政機関で16年4000人以上の保健指導員歴あり。
現在は整理収納サービス事業と子育て支援事業を青森県内と全国オンラインで展開。整理収納アドバイザーの資格認定講師や小規模飲食店向けHACCP講座、感染対策講座などの講師業と、小規模飲食店向けの一般的衛生管理計画書作成やおふぃう環境診断士として企業や５Sを基にした改善整理実作業を行っています。

改善整理コンサルタント協会【認定】
改善整理コンサルタント・HACCP講座インストラクター・一般的衛生管理計画作成インストラクター

代表社員　長沖　みのり
合同会社　HLCおいらせ
《お問合わせ》
HP: https://hlc-oirase.jp　mail: info@hlc-oirase.jp　TEL:080-8201-6823

飲食店主の皆さま

小規模飲食店向けのHACCP講座を学びませんか？

私たち 改善整理コンサルタントが分かりやすくお伝えします

オンラインでの受講が可能です！

小規模飲食店向けHACCP講座を対面講座、またはオンライン講座で開催できます。受講した店舗には受講済み認証シールを、参加者には個別に受講済みカードをお渡しできます。

おいらせ町　粉もの＆カフェ　Coo　～　様　オーナーと家族従業員スタッフ受講風景と店内の受講済み認証

店舗独自の一般的衛生計画書を一緒に作成しませんか？

5S＆環境改善のプロである　一般的衛生管理計画作成 インストラクターと、じっくり話し合いをしながら店舗独自の一般的衛生管理計画書を作成できます。

※店舗内の改善整理実作業契約した店舗限定のメニューです

HACCP（食中毒防止対策）と併せて店舗内とスタッフの感染防止対策を講座で学びませんか？

効果的な換気方法や具体的な清拭消毒方法、身近な洗剤を活用しての有効な消毒方法、スタッフの健康管理等を、各関係省庁が出している膨大な情報から抜粋し、まとめて分かりやすくお伝えします。

※小規模HACCP講座を受講する店舗限定のメニューです

改善整理コンサルタンテイング・HACCP講座・新型肺炎感染対策講座

《お問合わせ》
HP: https://hlc-oirase.jp　mail: info@hlc-oirase.jp　TEL: 080-8201-6823
〒039-2185 青森県上北郡おいらせ町上久保61－128
合同会社　HLCおいらせ