

Facilities Doctor

下記に Facilities Doctor での空調・衛生の対応例をご紹介します。

下記、全項目の「**設計・施工・メンテナンス**」は勿論、「**修繕・改修・節減**」工事から「**調査・提案・報告**」まで、弊社独自の「**フィールドカウンセラー**」と「**ファシリティーズ・ドクター**」が一体となった Professional Only one 対応にて、万全な支援体制でご奉仕させていただきます。緊急処置が必要な環境毀損(漏水・悪臭・害虫・汚損・閉塞)予期せぬ事態にも、直ちに对应致します。(「**厨房改修事例図**」の番号をご参照願います)

下記以外にも、その他、各種お問合せ承ります。

空調関連

1 - フード設計・施工・販売・清掃

定期的フード清掃頻度をご提案さしあげ、実施致します。

1 - エアコン洗浄

エアコンの敵は目詰まりです。エアコン室内外機・フィルター等の洗浄をお任せ下さい。

1 - 煤煙除去装置提案・販売・施工

弊社の顧客以外の所から、よく「**厨房内が煙い、どうにかしてほしい!**」とのご依頼が、少なからずあります。この場合、設備環境を実地検物します。その問題究明後に、**お客様の環境にあった煤煙除去装置を選定し**施工致します。

1 - 給排気バランス調整

排気風量(HP フード含む)・一般排気風量と空調給気風量・外気給気風量を測定し、全体の給排気バランスを比較します。お客様の厨房設備使用状況により、その風量を調整し**要望に沿った厨房環境**をご提供します。

1 - ダクト・ファン改修工事提案・販売・施工

弊社は長年の最底辺での苦渋の経験から会得した最上スキルによる「**ダクト清掃無償保証**」を基本業務しています。従って、「シャッター・ダンパー・排気ダクト・排気ファン・ギャラリー」等々の交換清掃は日常的に、実施しています。従って、お客様のご要望により、**排気口の増設**やダクト改修工事やファンブーリーアップ等々も実施しております。

1 - 排気風量増量提案・販売・施工

お客様から「**排気風量が弱い、もっと強くして!**」とのご要望が一番多くあります。この場合は先ず給排気風量を測定し、排気環境を把握します。現在の最大能力で運転されていた場合は、**最大能力への向上方法**をご提案させていただきます。(排気ファンブリー交換やファンモータの変更等)

1 - 排気ダクト・ファン清掃

弊社はグリスフィルターメーカー中、唯一の Professional maintenance 専業会社でもあります。従って、弊社専門技術によってのみ可能な「**ダクト汚染管理**」「**排気ダクト・ファン清掃無償保証**」を日本で唯一提供している会社です。

厨房排気ダクトは、常にオイルミスト(火災誘発因子)が流入蓄積し、潜在的火災誘発区域です。通常は目視できない為に、一切誰も気付きません。従って、弊社は誰も視認も自覚もしえぬ**ダクト火災の根絶を企業倫理の基本**とし、使命として、日夜奔走している防災メーカーです。同時に最上のフルメンテを日々実践している稀有の企業です。

差別化技術 = 弊社独自のリサーチテクノロジーで、対象設備の汚染度合を撮影し、客観的な証文書「**事前診断書・事後報告書**」をご提出致しますので、ご安心頂けます。

1 - 給気ダクト・ファン清掃

給気(空調・外気・循環)ダクトの清掃は、生活環境保全の為に神経質なくらい必要です。何故なら、**給気ダクトには塵埃**はもちろん、**ダニや虫の死骸**が少なからず散乱し残存していますので、この清掃除去なくしては**清潔な給気**はありえず、病気の原因ともなりかねないからです。

従って、この実体を一見、視認したなら、誰もが至急清掃の必要性を叫びます。何故なら、日々呼吸する空気がダニ等の死骸を経由した汚染空気だとしたら、堪えられないからです。然し、驚愕すべき事に、それが現実です。

1 - 一般排気V・HS(排気口)

フード周辺の**排気用 HS は意外に汚れて**詰っています。これが厨房の蒸し暑さと臭気の原因で、最悪の場合は客席まで拡散します。従って日常的なメンテナンスによる、きめ細かな清掃をお勧めします。

1 - フード形状変更工事

お客様のご要望により、営業を中止する事なく、どの様なフード変更注文にも自由自在に対応可能です。また排気環境の整備は言うまでもありません。

1 - HPフード用特殊フィルター施工・メンテナンス

HPフードは湯沸器上部に取り付けられますが、厨房内には予想以上に**浮遊蒸気と綿埃と油塵が混在した粉塵**が漂流しています。これがHPフードから排気される毎に、徐々に付着蓄積し、数年をいわずして、**ダクト内にオイルミスト(火災誘発因子)を形成し、突発的な着火を誘発します。**(有名店舗のHPフード火災事故報道あり)

従って、弊社は、このHPフード一体の「特殊GF」を開発し、湯沸器の利便性を損なう事なく、メンテを実施していく中で、更に「安全で効率的」な、「**特殊フィルター内装型**」の「**HPフード**」の開発に日本で**唯一、成功**致しました。

1 - グリスエクストラクター改修工事

お客様より「制御装置が壊れている。メンテナンスのRCも割高だ。然もダクト清掃も定期的に発生して、その費用も馬鹿にならない」との声をよく聞きます。これらのクレームを解決する為の、**グリスエクストラクター(CIP)からGFタイプへの変更**工事は容易に可能(それこそまさに弊社の得意の専門分野)です。

然もその変更工事完了後は、弊社のGFを装着しメンテナンス契約をすれば、心配なダクト清掃は弊社の100%責任負担による「**清掃無償保証**」となるため、ダクト清掃費は以後、一切不要となり、大幅にRC(維持費)も割安となります。〔グリスエクストラクターとはCIP(自動洗浄)と同意: CIP = アクア・ゲイロード・エアロギミック〕

1 - ロースターテーブル及びSA・EA・RA・OAダクト清掃

東京都内の近年の厨房火災事故率、**最多事故は無煙ロースター火災**です。従って、その防止の為に「油煙」にお困りの**焼肉屋店様**の各種ダクト清掃は勿論、**最高除去率の無煙ロースター用「特殊GF」**も製作し、好評を得ております。

衛生関連

2 - 配管洗浄

これを定期的にも実施しないと、ある日突然グリストラップが詰り、排水が溢れて来ます。そうなるともう大変です。

実例 階下のフロアへの**漏水事故**がありました。然もこの場合、階下が超大手のコンピューター情報処理会社でした。従って、万一、漏水が階下のソフトやハードに傷害を与えていけば、致命的な弁償額となります。それがためにか関係者様は大変ショックを受けており、みな顔面蒼白で、慄然としていた事が非常に印象的で、弊社も緊張しました。

差別化技術 = 弊社独自のリサーチテクノロジーで、対象設備の汚染度合を撮影し、客観的な証文書「**事前診断書・事後報告書**」をご提出致しますので、ご安心頂けます。

2 - 害虫駆除

害虫がお客様の目に触れたら**直接売上に影響**する可能性があります。

害虫防止は、**日常の清掃や薬剤散布が大切**です。但し、ゴキブリの卵に薬剤は効きにくく、成虫を根絶する為には、餌となる残渣物を徹底的に分解清掃する事が肝要です。この点、弊社の「**グリストラップ清掃**」を導入すれば、目に見えて**ゴキブリが激減**し、非常に良好な結果を得られる事、請合いです。

2 - ダクト消火機器 (平成 15 年 10 月以降は強制義務)

消防法(下記参照)に基づき、ダクト消火機器は 1 年に 2 回の**点検清掃整備が法的に義務付け**られています。清掃不備により「錆・油塵・ネズミの噛傷」等による機能劣化のままであれば、万一の場合、火災防止に役立たないからです。従って、強制義務の有無以前に、不特定多数の集合施設では、安心と安全の為にも**確実なメンテナンス(6 ヶ月に 1 回)が必要**です。

消防用設備の「点検清掃報告」義務

- ・結果を報告せず、又は虚偽の報告をした場合、**30 万円以下の罰金または拘留**に処する
(消防法第 44 条第 7 号の 3)
- ・新規追加された両罰規定条項(第 15 条 3 号) = 違反行為者(請負側)とともに、事業者にも**30 万円以下の罰金が課される**。
- ・これは平成 13 年 9 月の新宿歌舞伎町火災を契機として、新たに導入された法定義務で、実施時期は平成 15 年 10 月から実施されます。

2 - 床クリーニング

害虫駆除には薬剤散布も大事ですが、**厨房床のクリーニングも大切**です。

床の隙間には**見えない箇所に残渣物**があり、時間とともに腐敗し、悪臭源となり不衛生です。従って、床・燃焼器具の下は見逃しやすい**隠れた害虫の巣窟**であり**定期的な清掃が不可欠**である事は言うまでもありません。

実例 数年間放置していた燃焼器具の下には**油固形層が 3cm**も積もっていてゴキブリの巣となっていました。

2 - 側溝新設工事

基本的に厨房は衛生上、**ドライな環境が好ましい**とされています。ウエット環境では**菌が繁殖**しやすく、**不衛生**となるからです。然し現実には洗浄室や水廻りがウエットな状況となってしまうのが通例ですので、常にドライ環境下をお勧めします。

実例 側溝不良の為に、排水が悪く、常に床が濡れていました。その為に濡れた足でウォークインクレーンに入ってしまう、「すぐ床が凍って、**不潔で危険な状態**のため、改善してほしい」とのご依頼があり、側溝の新設工事を実施しました。従って、現在は床の濡れはなくなって清潔になっています。

2 - 厨房内装工事

ダクト清掃に必要な天井点検口の取付は勿論、天井・壁を施工、修繕致します。

実例) 水周りの壁が破損し、そこから**害虫が多量に発生**していましたので、害虫の駆除後に、そこを穴埋めしステンレス板を取付けて防虫しました。

2 - 漏水防止工事

漏水対策は、その漏水箇所を見極め、その周辺も含めた適正な処置が必要です。従って漏水防止工事は、漏水懸念箇所の徹底的な事前調査を基本にしながら、不測の事態をも勘案した周到な対策を用意します。更に「費用対効果」要素も十分吟味した提案書に基づく見積書の提出後、再協議・承認のもと実施致します。

実例) **床トップコートに亀裂**ができ、その割目から真打トップコート内に排水が在留している事が発覚した為、その排水防止と漏水防止の改修工事を行いました。

2 - HPフード清掃

これは厨房の盲点で、意外に汚れています。湯沸器の不完全燃焼の発生源ともなり、**想いのほか危険**で厄介ですので、日常的な半年1回の清掃をお勧めします。

2 - グリストラップ清掃

グリストラップ清掃では、**グリストラップ残存油脂を分解**するのみならず、手の届かない**厨房機器の下にある油脂や厨房床のぬめり等の洗浄清掃をも配慮する必要があります**。即ち単にグリストラップの清掃のみならず、床上の汚染・不衛生への配慮が欠かせません。

実例) 弊社では、以上の諸点への清掃徹底化により、床のぬめりも油揚もゴキブリもいなくなったと、喜ばれてご導入されました。

2 - 厨房機器入替工事

厨房の中で不要になったものがあれば、**買取**致します(保管の場所も馬鹿になりません)また**新古の設備**が発生した場合には、**安価**でご提供致します。中古品も更に安価でご提案致します。

2 - 厨房機器クリーニング

顧客満足度を得るためには、ベストの清潔性こそが基本です。従って、繁盛店の維持のために月1回の定期清掃をお勧めします。