# KS環境 株式会社 KS環境

# ■会社案内

# 会社概要

商 号 株式会社 KS環境

所在地 〒212-0058

神奈川県川崎市幸区鹿島田3-5-36

TEL 044-511-4850

FAX 044-511-4830

資本金 10,000,000円

代表者 代表取締役 杉崎 数重 (スギザキ カズシゲ)

設 立 2003年(平成15年)6月13日

主取引銀行 川崎信用金庫平間支店・三井住友銀行武蔵小杉支店・横浜信用金庫平間支店

事業内容 メンテナンス (オペレーション・コスト等) のコンサルティング業務

設備の点検及び維持管理業務

建築物保全業務

清掃及びごみ処理業務

各種営繕工事(リフォーム・リノベーション等)

総合衛生設備管理及び工事

空調設備管理及び工事

#### J AMWORK S

店舗・オフィスデザイン(設計・施工)

店舗運営サポート・コンサルティング業務

(メニュー提案・調理のオペレーションの提案・衛生管理の提案等)

各種印刷物デザイン、HP 制作、WEB マーケティングのサポート業務

エコプロダクトモール

厨房機器及び調理器具・照明・ランプ・空調機器設備の販売及び設置 衛生管理用品・清掃用品・空調機用洗浄剤の販売

#### 登 録 一般建設業

管工事業

建築物飲料水貯水槽清掃業 神奈川県 18貯 第5号

産業廃棄物収集・運搬業

資格 貯水槽水道衛生管理者

貯水槽清掃作業監督者

排水管清掃作業監督者

空気環境測定実施者

1級建築塗装技能士

# 会社方針

KS環境は、ビル・工場・店舗など様々な場所の総合衛生設備管理をお客様の要望にあった管理体制を確保する為に、各部署や協力業者と連携したプランをご提案いたします。

厨房設備工事・給排気衛生工事・冷凍・冷蔵・空調工事・片付け作業・原状回復工事など自社で設計施工し、工事終了後の修理・メンテナンス・清掃は自社メンテナンス部隊が対応するので工事からメンテナンスまで一括管理をモットーに進めています。

KS環境は、プリンス電気・日本ペイントなどの各メーカーとのタイアップにより、様々なより良い提案をお届けいたします。

また、ショッピングサイト「エコプロダクトモール」では専門的な厨房機器・厨房道具、清掃に必要なケミカル商品、空調機器、電気製品等を安価でお客様にお届けしております。

これからもKS環境は総合衛生設備管理を中心により良い職場環境を徹底的に追求して行きたい と思います。

今後とも宜しくお願い致します。

株式会社 KS環境 代表取締役 杉崎 数重

## お取引先様

株式会社 青山

株式会社曙 (銀座あけぼの)

株式会社ヴィクトリア

株式会社 榮太樓總本鋪

株式会社 新宿高野

株式会社 ナガイ

ヒルトンホテルグループ (ヒルトン東京ベイ)

文明堂製菓株式会社

株式会社豊栄

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

株式会社ポプラ

株式会社モンタボー

株式会社 横浜十番館

ローマイヤ 株式会社

敬称略 五十音順



# 食品工場、飲食店の設備メンテナンス・清掃

徹底した総合衛生管理を!フロアの清掃やクリーニングだけでは不十分。

特に夏の環境下では水まわりや浄化槽、害虫駆除なども考慮した総合衛生管理が不可欠です。 総合衛生管理業は当社業務の中核であり、お客様の要望にあった完璧な管理体制を確保するため、各部署や協力業者などとの連携体制を構築しています。

食品工場の衛生管理 インスペクションチェックからトータルでのご提案 飲食店の衛生管理 ハード面の選定から日々のメンテナンスまでKSならではのご提案

# 食品工場の衛生管理(厨房機器メンテナンス)



ー流ホテル・大手飲食チェーン・スーパーマーケットをはじめ多くの食品を扱う店舗や工場が認めたKS環境の衛生管理。清掃だけでなく、省エネのご提案。照明器具、厨房機器や塗装工事等もできる当社だから、お客様のニーズに合ったご提案をさせていただいております。

小さいながらも大手のお客様と直接お取引をさせて頂けているのは、施工力だけでなく、何よりお客様のためを思った工夫を凝らした提案にあると自負しております。

# 食品工場の衛生管理 主な業務の流れ

インスペクション チェック	HACCP・ISO22000 の食品衛生を参考に施設の衛生管理業務内容に基づく表を作成しチェックをさせていてだきます。 食品衛生7s(整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・しつけ・清潔)を基本とする。
改善提案	インスペクション表のチェク内容に基づいて改善提案をさせていただきます。 <例> 空調の汚れ 高所のホコリ及び汚れ 床のはがれ及び汚れ 機械の汚れサニテーション その他特殊洗浄 リニューアル工事 各場所の整理・整頓
提案書	写真付でわかりやすい提案書を作成し提出させていただきます。
定期的な インスペクション チェック	インスペクションチェックは定期的に行います。 回数については相談させていただきますが基本的に毎月提案しま す。
日常清掃高所特別清掃	業務後の日常清掃及び高所特別清掃の提案・施工し、 安心して製造工程のできる環境をつくります。
埃・カビの発生の 原因究明・改善	埃・カビが発生している原因を究明し改善をいたします。 (菌測定 空調分解清掃 高所換気扇清掃 配管上部清掃 空調改善提案 他)
害虫駆除管理	毎月のインスペクションチェックと同時に、 防虫・防鼠の点検・施工し害虫駆除管理をいたします。
水質管理	貯水槽・高架水槽・配管洗浄・グリストラップ清掃・水質検査を し、

# 衛生管理作業詳細

衛生管理のインスベクションチェック 製造作業後の清掃殺菌日常作業 食品工場の特殊洗浄 換気扇等の空気調和装置の清掃 グリストラップ清掃管理 厨房施設等の清掃殺菌 天井・壁面・配管部の洗浄・カビの除去

八升・室面・配目前の九行・カモの除る

貯水槽清掃・水質検査

空気環境測定

除外施設点検運転業務・排水槽・湧水槽・浄化槽・排水管清掃 ねずみ・こん虫等の防除 食品工場内リニューアル工事

その他

# 飲食店の衛生管理



当社は各種業務用洗剤メーカーとの業務提携により、厨房や施設内の「理想的な清潔環境と衛生管理の実現」を目指しています。

現場の衛生管理に効果的な商品の選定などハード面と洗剤・清掃方法などの技術的フォローや アドバイス等を行うマニュアルや講習・指導などのソフト面をトータルでコーディネートすることで、 お客様に「食の安全・安心」をご提供致します。

# 厨房の衛生環境を総合サポート

### 環境衛生診断

目視チェックと検査機器や試薬を用いて、厨房や工場の衛生管理状況を診断致します。 マニュアル作成

イラストや写真を使い、お客様に合わせた分かりやすいマニュアルをご提供致します。 **汚れ・分析調査** 

汚れや異物など、汚染の内容究明を花王グループの各研究機関と連携し、徹底分析します。 **微生物検査/教育プログラム** 

食品や器具、設備、環境に合わせた衛生講習会や教育プログラムをご用意しております。 **改善提案** 

洗浄の方法やゾーニングなど、お客様が抱える問題に合わせたご提案を致します。 特殊施工

改善提案に沿った施工を実施致します。

### 業務用食器洗浄機洗剤選びのポイント

- 1. 十分な洗浄能力を備えていること。
- 2. 泡立たないこと。
- 3. スケール(水垢)がつきにくいこと。
- 4. 洗浄機や食器を侵食しないこと。

などがあげられます。「アルミ保護成分配合」のものや「硬水地域でもスケール付着を抑制」するものなどお客様の厨房環境、ご使用条件に最適な製品をご提供しています。

## 液体洗剤

通常のタイプの他に、コストバリューの高い濃縮(コンク)タイプも取り揃えております。アルミ保護成分配合タイプ、スケールの付着を抑制するタイプ、コンパクトな容器でせまいスペースでも取り扱いが容易なタイプなどがあります。洗剤成分は、環境にやさしい無りん洗浄剤です。

## 固形洗浄剤

粒状なので、こな立ちや液はねの心配がなく、アルミ食器も洗浄できます。 使いやすさと環境を 配慮した省ゴミタイプの無りん洗浄剤です。

### リンス剤

リンスの使用で食器類にスポットを残さず、すばやく乾燥。タオリングが不要で衛生的です。食品 添加物のみの成分で出来た安全性の高いリンス剤です。

食品洗浄機関連の商品につきましては、メンテナンスが必要な商品となります。 詳しい内容、資料などは、お気軽にご請求下さい。

# 厨房機器から厨房環境設備までの一貫したメンテンス

KS環境では、機器の選定・導入からメンテナンスまで、あらゆる業務を行っています。

# 厨房機器のメンテナンス



冷凍・冷蔵庫設備のメンテナンス



空調・換気設備のメンテンス



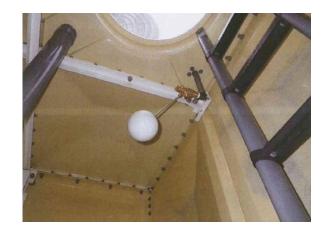
厨房·店内特別清掃



給排水・除害施設のメンテンス



貯水槽清掃



# 排水管洗浄



グリスフィルターのメンテンス



捕虫器のメンテナンス





# 業務用厨房機器、洗浄・清掃部材の専門店 エコプロダクトモール



【エコプロダクトモール】を運営しております。

大型の厨房機器から、小さな洗剤に至るまで。何でも揃うをモットーに千点以上の商品を取り扱っており、メーカーとの連携により、お安く提供することはもちろん、当社で施工やメンテナンスまで行えることで、お客様のご負担を軽減しております。

ハード面、ソフト面両方からの支援を行うために、お手軽にご利用いただけるのが WEB SHOP【エコプロダクトモール】です。お客様のご負担を軽減しております。ぜひ、一度ご来店ください。

## 取扱い商品

- ■厨房設備機器
- ■ガス・薬品・洗浄剤
- ■照明器具・ランプ類
- ■清掃部材類

- ■空調機・ユニットクーラー
- ■衛生管理用品
- ■空調機部材類





他にも以下のような業務も行っております。ご相談ください。

- ・ねずみ、ごきぶり(歩行昆虫・飛来昆虫)駆除
- フロンガス回収
- 第一種圧力容器点検
- 産業廃棄物収集運搬

WEB上に掲載されていない商品もお取り寄せ可能な場合もございますのでお気軽にお問合せください。



# KS環境だからできるトータルプロデュース JAMWORKS まずは、ご相談から



まずは何よりご相談下さい。(電話でもメールでも、もちろんお会いしてお話が出来るのが最高です。) 知りたい事、聞きたい事、何でも聞いてみて下さい。答えられない事は無いと思います。 イメージ、予算、スケジュールなども具体的にお答え出来ます。

宅建資格を持つ御社選任の担当者と一緒に物件を見て、チェックしましょう! 物件が決まっていない人は、物件をご一緒に探しましょう! めぼしい物件が決まっているなら、一緒に物件を見て、チェックしましょう!

重要な設備の調査 (ガスや電気、給排水、どれも足りないと大変です) 物件の実測 (測ってみたら契約の坪数よりも大きかったり小さかったりよくあります) そして、看板位置や視認性のチェックもしましょう。

現地で一緒に見て更にお話すれば、共通なイメージ、レイアウトが固まって来たりしていきます。

# 業務の流れ

## プランニング→ご提案

実測を経てお客様のご希望と現場状況を合わせてプランニングしていきます。 プランやイメージを見ていただきます。

### お申し込み、ご契約

この時点で申し込みのご契約をいただきます。

#### お打ち合わせ開始

2回目の打ち合わせでは1回目の修正点、調整をしスケジュール予算を確認しお店の設備設計を確認します。

3回目以降の打ち合わせでは更に修正し意匠の決定(見た目)見積りの調整をします。

平均すると5回位の打ち合わせで大体まとまっています。

## 工事契約をいただきます

工事契約はプラン、見積、見た目、使用素材、スケジュール。これらを納得していただいた段階で工事 契約をいただきます。

工事開始前には近隣に施主様共々ご挨拶します。

### 工事開始→お引き渡し

解体工事がある場合は先に解体し、壊してみないと分からなかった点を確認して、設計にフィールドバックします。

解体が終了すると内装工事が始まります。工事中はご遠慮なく現地を見に来て下さい。

見てお気づきになる点もあるかと思います。何かあればすぐに我々にご連絡下さい。出来る限りご対 応致します。

### 完了検査

まず、**JAMWORKS**の自主検査の後に、お客様検査をし、取扱い説明をし、お引き渡しいたします。

この後は手直し、追加工事などを終わらせ、お客様はオープンに向けてまっしぐらです。 オープンしたら、そこからは新しいお付き合いの始まりです。



店舗の運営にあたり、メニュー、ショップカードや名刺など各種印刷物のデザインからお店のホームページ制作までを KS STUDIO では一貫して対応いたします。専任の担当が、クオリティの高いご提案を行います。

#### ◆業務内容

店舗の料理撮影、メニュー表の作成

プロのカメラマンがメニューの撮影を行い、デザイナーがご要望に合った形でメニュー表をデザインいたします。ご希望であれば、印刷まで全てご対応いたします。

ショップカード、名刺デザイン、ロゴの作成

専属のデザイナーが店舗や会社のロゴの作成から名刺、ショップカードのデザインまでを行います。ご納得して頂くまで、しっかりとデザインを作り込みます。

#### ホームページ制作

今や、飲食店もホームページを持ち宣伝広告する時代になりました。当社の専任のスタッフがヒアリングから設計、デザイン、施工までをしっかりとディレクション。お客様のご要望に合わせたホームページを制作いたします。また、食べログやぐるなびなどの各種媒体への出稿サポートなどのコンサルティングも行っております。

# 会社案内

# 株式会社 KS環境

7212-0058

神奈川県川崎市幸区鹿島田3-5-36

TELO44-511-4850

FAX044-511-4830

http://www.ks-eco.co.jp/

エコプロダクトモール http://ks-eco.com/

JAMWORKS http://jamworks-tokyo.com/

KS SUTDIO http://studio.ks-eco.co.jp/