

お取引様 各位 お客様アンケートご報告

拝啓

毎々格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚くお礼申し上げます。

さて、この度はご多忙の中、弊社業務に関するアンケート調査にお応えいただき、ありがとうございます。

結果について集計致しましたので意見の一部をご紹介します。



Q1:冬はゴキブリはいなくなるって本当ですか？

A: 寒さに弱い虫たちも暖房設備の整った環境の室内で生息し卵を産み付けることができるため油断は禁物です。基本的に寒さに弱いゴキブリは暖かい場所を求めて侵入します。

夏ほど活発的ではないものの室内の温かな居心地の良い環境で条件が揃えば冬場であっても生息できてしまうのです。



Q2:他の業者でネズミ駆除を断られました。天井が無い事が理由です。どうしても無理でしょうか？

A: このタイプの店舗が1番多く、被害も多いです。飲食ビルや高架下にある店舗が主に該当します。天井が低い為吹き付けやスケルトン天井になっています。このような店舗で1番ポイントとなるのが、防鼠作業です。

天井がない場合は配線や配管が剥き出しになっており、その全てを塞がなければなりません。

このような難易度の高い現場でもFCCでは実績を積み上げてきました。

FCCに止められないネズミの現場はありません。

Q3:トコジラミ駆除の業者選びを教えてください。

A: トコジラミは繁殖力が高い為、1回の駆除で逃したトコジラミを放置すればまたすぐに元に戻ってしまいます。

そうすると2回、3回と駆除費用がかさみ、結果高額になる事があります。単発ではなく、保証が付いている業者を選ぶのがポイントです。

一部でございますが以上の様なご意見をいただきました。

全て真摯に受け止め対応してまいります。

どうぞこれからも、忌憚のないご指導・ご鞭撻を賜ります様よろしくお願い申し上げます。

敬具

社長コラム



【湘南で働く小さな会社の社長のblog】より。
FCCの社長である深澤正司のブログです。

お寿司

子供の頃からお寿司はご馳走でした。あまり裕福でない我が家では何か特別な時に食べる料理でした。

今でも大好きです。しかし最近のお寿司屋さんはロスの問題もあってコースが主流です。私は良いネタをカウンターで旬な好きなものを食べたいです。



藤沢だと「〇〇すし」さん、横浜に行くと築地の老舗「寿司〇〇」さんに行きます。今では豊洲で仕入れる美味しいネタが食べれます。リーズナブルなので懐も安心です。

週末に行って来ました。幸せな気持ちになります。ありがとうございます。



※2022年10月10日のブログより

社員ブログ

FCC社員のメッセージをお伝えします。

経営指針作成部会スタート

FCCでは毎年10月から、経営指針作成部会が開始されます。

1月末に行われる経営指針発表会に向けて、約3カ月前から来年度の経営指針の話合いが行われます。

他の企業さんでは経営指針に携わるメンバーは、幹部やリーダークラスの方のみという印象ですがFCCでは、新入社員の方も全ての社員がこの作成部会に参加をします。

今年も先週末に第26期経営指針作成部会がスタートしました。

第一回目では、根幹でもあるパーパス＝「経営理念」の重要性そして、ミッション・ビジョン、バリューの考え方について深澤社長に解説して頂きました。

そして、グループ討論では「会社(部署)の役割とは?」について各部署で討議を行っていきます。第一回目から、とても実りのある時間となりました。私自身も1年目の新人時代からこの経営指針作成部会に参加をしていますが、理解が深まれば深まるほど、経営指針の面白さとFCCの魅力を肌で感じています。

FCCの存在意義を社会の為、地域のため、そして世の中の為に経営理念「地球にやさしく人にしあわせ」を通じて、果たしていこうと改めて感じられる時間です。

経営指針作成部会を通じて、若い社員や新しく入られた社員にもそれを伝承できるよう、努力していききたいと思います。

※2022年10月6日のブログより

No.199

FCC News

November 2022

Index

社長コラム

社員ブログ

FCC厳選・商品紹介

施工員ブログ

生活の豆知識

展示会出展のお知らせ

お客様の声

お客様アンケートご報告



株式会社FCC 
251-0043 神奈川県藤沢市辻堂元町4-3-32
TEL: 0466-31-3164 FAX: 0466-31-3174
e-mail: info@fccsystem.co.jp
URL: https://fccsystem.co.jp/

FCC厳選・商品紹介

FCC衛生商品の紹介です。



濃縮タイプで
経済的!

6倍希釈超濃縮中性洗剤キャプテンコンクエース
販売価格 8,349円(税込)

濃縮タイプ。専用容器で簡単に希釈出来る高粘度の中性洗剤です。

コンパクトなので場所を取らずに衛生管理を徹底したい方にオススメです!

経済性に優れ泡立ちはバツグン♪

※食器・調理用具・野菜・果物用

【入数】1ケースあたり12個

【サイズ】800g/袋

【規格】無リン

6倍に希釈して使用するタイプですが、希釈しても高粘度を維持する特長があります。その為、洗剤の使いすぎを防止する事が可能です!

一つ一つがコンパクトになっておりますので、省資源・省スペース・ゴミの軽減にも繋がります!

目安: 水10Lに対して6倍希釈
(17ml・大匙1と少し)

施工員ブログ

施工員の体験ブログです。FCCでの駆除をご検討されている方に、是非とも見て頂きたい内容となっております。

湯呑み

魚料理店の現場です。

ゴキブリを少し見かけるとお話があり、作業に伺いました。定番の厨房内のコールドテーブル裏等に多少の生息がりましたが、まだここだけではない様です。厨房の前の通路に食器棚、テイクアウト用の容器の入ったダンボール調味料等があり、周辺にも生息が見受けられました。中でもご覧の通り、湯呑みの三段重ねのケースがあり、一番下が巣になっていました。湯呑みの中も糞の付着がありました。



状態からみて長い間、使用されていないと思われます。特に周囲にエサになるような物はありませんでしたが、湯呑みのケースは多数の溝がありゴキブリの棲家として適合していたようです。

湯呑みに薬剤は施工出来ないので、お店の方には洗浄とローテーションの改善提案をしました。FCCでは薬剤の施工だけではなく、ゴキブリの生息し難い環境を整える事で駆除効果を高め、ゴキブリゼロを目指しております。

※2022年10月8日のブログより

効果抜群!お菓子の袋でゴミの臭い対策

生活の豆知識

皆様、こんにちは!

生ゴミの臭いって今すぐシャットアウトしたくなるほど、嫌な臭いがしますよね…

この不快な臭いにお困りの人も多いはず!!

ある身近な物を活用して、臭い対策してみませんか?

■生ごみが臭う原因

生ごみから何種類もの菌やカビが増殖して、そこから発生する臭い成分が混ざり合って嫌な臭いになってしまいます。

臭いを出す菌やカビが増える要因として主に4つ挙げられます。

●生ゴミにある栄養

生ゴミには菌が増える為に必要となる栄養素が豊富にあります。

●温度

菌の増殖は一般的に温度が高いほど早いとされています。

●水分

菌は水分が無いと繁殖することはできません。生ゴミ自体に多くの水分が含まれています。

●酸素

発生原因となる菌は嫌気性菌という菌で、酸素が少ない時の方が強い臭いを発します。



■実はポリ袋では生ゴミの臭いは防げない

ポリ袋に使われているポリエチレンという素材には、目に見えない隙間があります。

この隙間から、生ゴミのニオイの元になるガスが漏れ出してしまいます。

■お菓子の袋で生ゴミの臭いを防ごう

お菓子の袋にはポリ塩化ビニリデンが使われています。

ポリ塩化ビニリデンとは、サランラップにも使われる素材で密封すれば完全に臭いを閉じ込めることが出来ます。

その為、ポテトチップスなどの袋を開ける前は匂いは全くしませんよね!?

一般的なポリ袋に比べて、臭いの透過率は約1000分の1ほどという、ガスを透かしにくい袋となっています。

使い方としては、生ゴミの袋として使う時はポリ袋と2重で使うことをおすすめします。



ホテル開発・投資・運営最新設備機器システム展示会&セミナー

レジャーホテルフェア2022

来場
事前登録

長期化するコロナ禍・エネルギーコスト・物価・人件費高騰に対応する

進化するレジャーホテル ハード×ソフト×オペレーションの革新

会期 2022年10月25日(火)・26日(水)
10:00~17:00(両日とも)

会場 東京ビッグサイト
南1・2ホール

案内状同封のご案内

皆様方の御支援とご愛顧のおかげを持ちまして、レジャーホテルフェア2022に出展させて頂く運びとなりました。つきましては本展示会の案内状を同封させて頂きます。ご多忙と存じますが、是非弊社の出展ブースへお立ち寄り下さいませ。社員一同、心よりご来場をお待ち申し上げます。

WEB上で事前登録のうえご来場下さい
※詳細は招待状をご覧ください。

お客様の声

FAXより頂いたアンケートのお言葉を紹介します。

①都内飲食店

今年は1匹も見せていません。
とても助かっています。

②県内医療施設

いつも丁寧に作業をしてくれて
助かっています。
今年もゴキブリを見なくて済みそうです。

③県内個人宅

今年も契約を継続させて頂きました。
細かなことでも相談に乗ってもらえる
ので安心です。

