

ぐるなび

通信

飲食店を
元気にする
マガジン

2011 FEB.
2
NO.122



第1特集

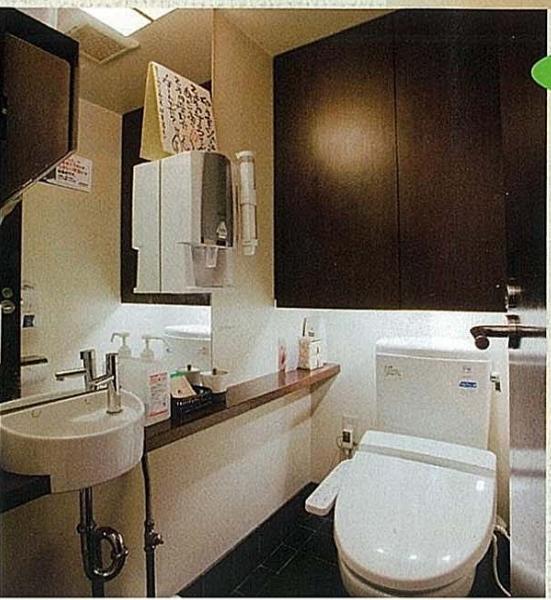
テイクアウト
デリバリー
ネット通販で
売上アップ!

飲食店だから
できる
「外販
ビジネス」



第3特集

厨房で出来るコストダウン



第2特集

最新結婚式!? 飲食店に
トイレ事情の評価

Q 飲食店のトイレが汚いと、どのように感じますか？



CHECK! アンケートデータから見えてくる飲食店トイレのニーズ

Q 「こんなトイレだとうれしくない」と感じる飲食店のトイレは？

飲食店も飲食店ではあるが、最も不快なのは、臭いが強めで、排水が悪めなところです。それより、手洗い水栓、ドアノブ等が汚い、手洗い場所が狭い、おしゃれなトイレではない、などに不満が多いです。



Q 飲食店でこんなトイレは不快だと感じる時は？

飲食店トイレの不快感は、トイレの清潔度、手洗い場所の清潔度、排水の悪さなど、様々な要素で構成されています。

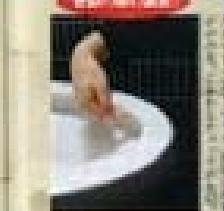


Q 飲食店トイレで「臭い」に悩むことがありますか？



臭いを我慢する

臭いの流れ
コロナウイルス



鏡で見る！



トイレはお店



お店の評価に直結!?
飲食店トイレ最新事情

レジ店舗のトイレ
メーカーに要望!
飲食店にトイレ



トイレは「栄養を吸む場所」ではありません
「個性上のレギュルが取らなければなりません

専門家

TOTO株式会社 藤井一樹

好印象なトイレの作り方とは？ 小空間トイレセミナー

「小空間トイレセミナー」は、飲食店などのトイレ空間をテーマにしたセミナーで、アーバン空間におけるトイレの最新動向や、最新技術などを学ぶことができます。

主催：東京建物第一開発 延：藤井一樹（TOTO株式会社 シニアマーケティングマネージャー）

日程：2023年1月26日（木）午後1時～3時（受付1時～）

会場：東京建物第一開発ビル（東京都千代田区丸の内2丁目1番地）

料金：無料（事前登録が必要）