

生意自然好

環保食肆八大要訣

風調氣順

設置合適的排氣口

機爽氣清

安裝有效除油煙設備

音平氣和

適當安排工序及隔音設備

油清水正

安裝合適隔油池

水路暢通

適當地排放污水入污水渠及保持渠道暢通

慳水為財

適當地控制用水量

物盡其用

減少及妥善處理廢物

有溝無壩

定期檢查及保養除油煙裝置、隔油池、排水渠、隔音罩等；
培訓員工提升水平

食肆重環保