

# ＜衛生管理目的の業界初の共済保険のご提案＞

**特徴1 浪速式衛生管理分析評価 厨房の衛生管理を採点**

Aレベル 85ポイント以上

Bレベル 75ポイント以上

Cレベル 65ポイント以上

**特徴2 共済会による衛生教育による衛生管理習熟指導**

店長コース ・ スタッフコース ・ 食材管理 ・ 害虫管理 ・ 事故管理

**特徴3 経営管理実践研修 マネージメント研修による損益分岐習得**

**特徴4 1・2・3による保険料金の設定と享受**

Cレベル 100、Bレベル 80、Cレベル 70

[共済会参加規約] 1法人共済出資金 10万

[支払の保障 ] 再保険会社による保険金を確実に契約どおり支払い保証します。