

(3)中食産業が抱える課題例

図表 5-6-4 中食産業が抱える課題（製造卸・製造小売、ロスの種類別）

製造卸／ 製造小売	ロスの種類		
	製造段階のロス	仕入・納品段階のロス	販売時点のロス
製造卸 (店舗を持たない)	<ul style="list-style-type: none"> ・発注への対応(24時間対応など) ・製造の精度向上 ・製造時間の短縮 ・製造現場の安心・安全対策 ・衛生管理 など	<ul style="list-style-type: none"> ・発注への対応(多頻度配送など) ・納入先付近への工場設立 ・品質管理(商品の劣化を防ぐ) ・そのほか物流向上(確実に早く届ける) など	<ul style="list-style-type: none"> ・小売側と協力して来店、販売予測の精度向上(発注のための計画精度の向上) など
製造小売 (店舗を持つ)	<ul style="list-style-type: none"> ・販売予測に基づく計画的な製造 ・製造の精度向上 ・製造時間の短縮 ・製造現場の安心・安全対策 ・衛生管理 など	<ul style="list-style-type: none"> ・販売予測に基づく計画的な配送 ・物流拠点の最適化 ・品質管理(商品の劣化を防ぐ) ・そのほか物流向上(確実に早く届ける) など	<ul style="list-style-type: none"> ・来店、販売予測の高度化 ・店舗での効率的な販売対応(値きり販売など) ・売れ筋商品の分析とアイテム数の絞り込み ・ロングライフ化、商品の劣化対応(品質管理、ロングライフ商品開発など) など

(4)中食産業の生産性向上の取り組み例

「付加価値、客単価を向 / 効率化等やロスに対応する」視点から、中食産業の生産性向上の取り組み例を以下に示す。合わせて、「製造卸」・「製造小売」で見たイメージ、「主に人ベースの取り組み」・「主に設備投資が伴う取り組み」で見たイメージを示す。

図表 5-6-5-1 中食産業の生産性向上の取り組み例

方向性	主な取り組み例	方向性に関わらず共有と思われるもの
付加価値、客単価を上げる	<ul style="list-style-type: none"> 高付加価値メニューの開発(地域資源、健康、季節・期間限定等) 専門店化 百貨店デパ地下等への進出 ローカライズ、リージョナル型の展開 ビジュアルマーチャンダイジング 店内調理、直前調理 現場スタッフへの権限移譲 顧客満足度向上に現場スタッフが集中できる環境(経営数値は経営本部が責任を持つ、業務の一部をアウトソーシング等) 人材育成によるモチベーション向上(外部講師によるセミナー、自主的な勉強会、外部視察等) 現場への正社員活用、プロの料理人採用 労働環境の整備(休暇制度、育児休暇制度、保育施設、再雇用制度、労働時間短縮) メニュー、サービスにおける高品質の見える化(専門家のお墨付き、数値化、背後にあるストーリーを紹介など) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆PR、情報提供 <ul style="list-style-type: none"> ・ホームページ、SNS、チラシ、雑誌等 など ◆顧客管理・分析 <ul style="list-style-type: none"> ・ターゲット層の明確化、嗜好把握(特に中食需要増大が見込まれる高齢者、単身者、働く女性、若い主婦層へ)など ◆品揃え <ul style="list-style-type: none"> ・強い単品を核に品揃えをつくる。 ◆人事関係 <ul style="list-style-type: none"> ・客観的な評価項目設定と評価システムの運用 ・社内での資格制度 など
効率化等やロス対応	<ul style="list-style-type: none"> 発注仕入、人事管理、会計、社内情報共有、経営判断のためのIT導入 顧客の来店予測、単品の販売予測の高度化(IT活用等) 食材生産～商品生産～配送～店舗までの一貫化(垂直マーチャンダイジング) セントラルキッチンや工場による加工、調理等の集中化、省力化 チルド、冷凍技術やロングライフ商品による日持ち実現 値切りによる販売(店舗を持つ場合のみ) 現場作業のマニュアル化、標準化 アイテム数を絞る 現場作業、生産・厨房業務の自動化、省力化(IT化、ロボット活用など) 現場作業やオペレーション、導線やレイアウトの分析と改善(ビデオやセンサー活用、専用ソフトウェア等による分析、QCサークル等) スーパーバイザーによる横断的管理(複数店舗がある場合)など 	