

農林水産省 『働き方改革』検討会 資料

～ 未来に向けた 店舗生産性の向上 ～

株式会社 吉野家
未来創造研究所
部長 春木 茂

2018年 3月 6日

株式会社 吉野家ホールディングス 長期ビジョン

吉野家ホールディングス 長期ビジョン

グループ
経営理念

For the People

長期経営
ビジョン

NEW-BEGINNINGS
***2025

ビジョン達成に
向けた
3つの共創

- ① 一方的に価値を創り込むのではなく、顧客と価値を共創する
- ② 部門・事業会社・国境を越えた繋がりを活かして新しいビジネスモデル・サービスを共創する
- ③ 業種・業界の垣根を越えて、社外の知恵やノウハウを活用し、新しい価値を共創する

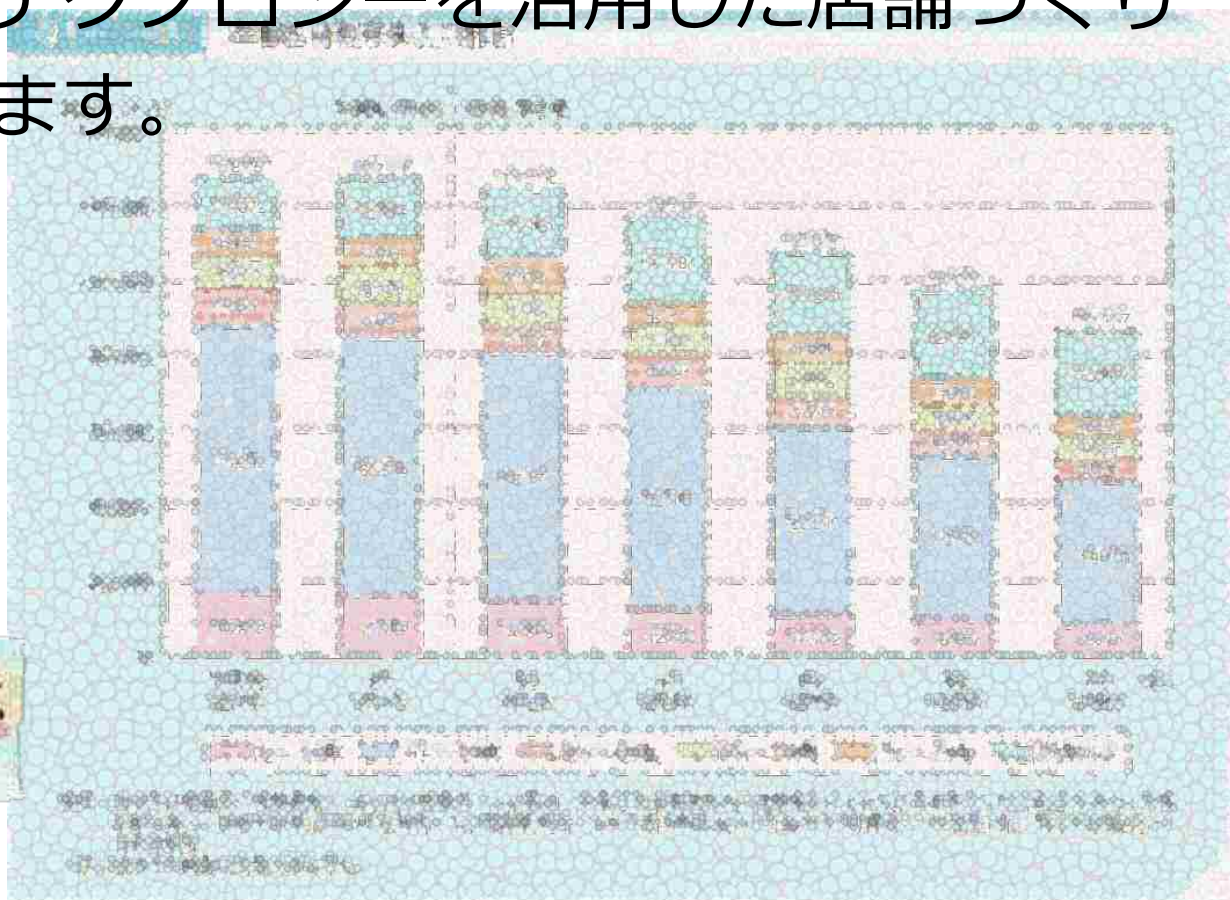
3つの
キーワード

ひと・健康・テクノロジー

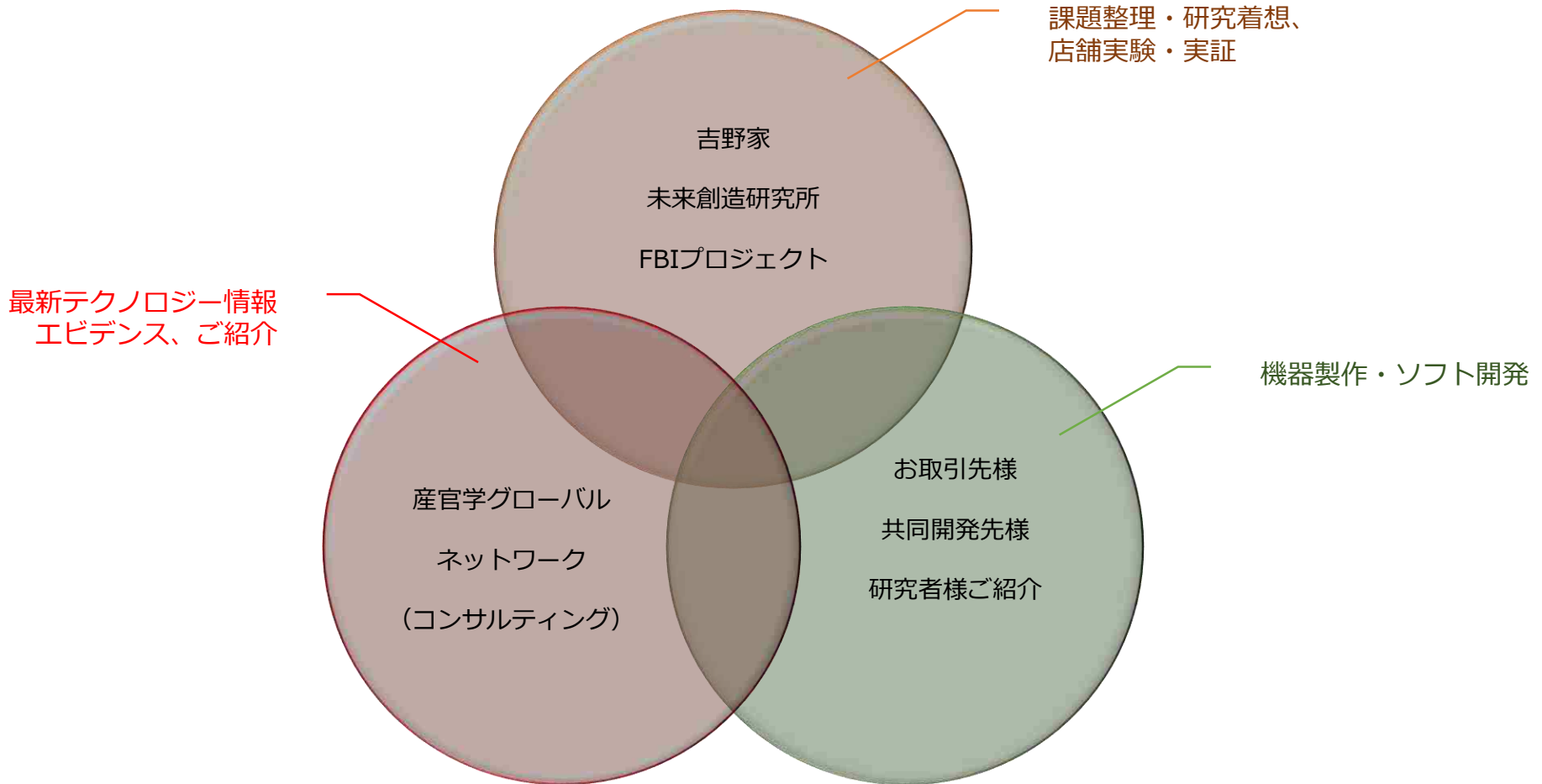
吉野家 未来創造研究所

弊社では、

近い将来確実に起こる少子高齢化の社会に備え、
アクティブシニアや女性が楽に楽しく働ける職場
環境を目指しテクノロジーを活用した店舗づくり
を進めております。



未来の店舗づくりのプラットフォーム




店舗の現象、課題の外部調査

【現象】調理時に必要な食器・食材備品が手の届きにくいところにあり、不自然な姿勢になる


【現象】商品により備品の使い分けがあるが、間違ってしまう(トング)

【現象】高いところに備品が置いてあり、補充時や元の場所に戻すときに取りにくい


50代以上/朝/7:18
 オーダーを出した後、牛鍋の奥にあるモニターのボタンを押す。その時左足に体重をかけ、カウンターに左手をついて、モニターに右手を伸ばす。



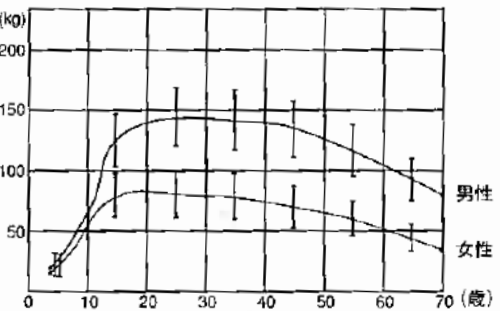
50代以上/アイドル/14:44
 オーダーが入り、お肉を温める。温め後使っていないIH調理器の上で盛付しようとするが、フライパンを見ながらカルビ用のトングを使ってしまい、盛り終わった後、トングをシンクに入れ新しいものを出す。



50代以上/朝/7:26
 事務室に行き、棚の前で少し立ち止まって目で探した後、近くにある椅子を置いて、右足だけ靴を脱いで椅子に上がり、上にある段ボールを両手で取り、椅子から降りる。床に下りたとき、段ボールは頭の上に持っていて、少し後ろに下がる。



【知見】
背筋力の経年変化

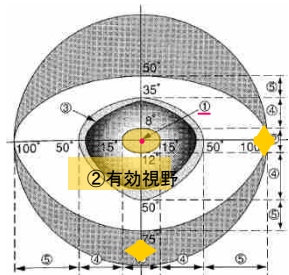


(図3-19) 背筋力の経年変化¹⁾

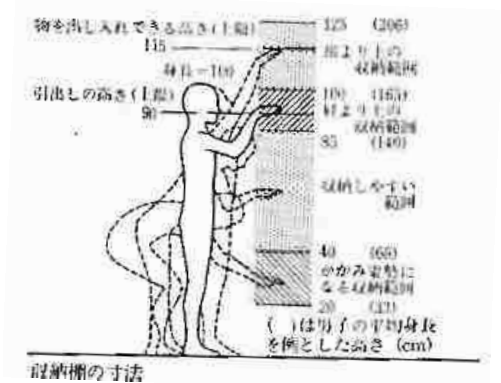
【知見】
有効視野

眼球運動だけで情報注視し、瞬時に情報受容が可能な範囲は、左右15°、上8°、下12°

(出典：
 人間工学講義
 I.基礎編 2-1-2.
 視覚(3)視野)



【知見】
標準的な収納棚の高さ



□サスティナビリティキッチン①

◆厨房 壁・素材検証



現象：フライヤー、炊飯器付近の汚れがひどく清掃が大変。

課題：24時間営業での清掃タイミング、楽清掃ができる建材仕様

対策：汚れが付着しにくい、付着も簡単に拭取れ水洗いできる壁素材を検証

結果：清掃作業の頻度が減り、作業自体が楽になり、作業時間は1/3に短縮

◆厨房 床・素材検証

清掃前



水洗い



清掃後



現象：床すべりによる労災事故発生
キッチン用シューズ底の確認

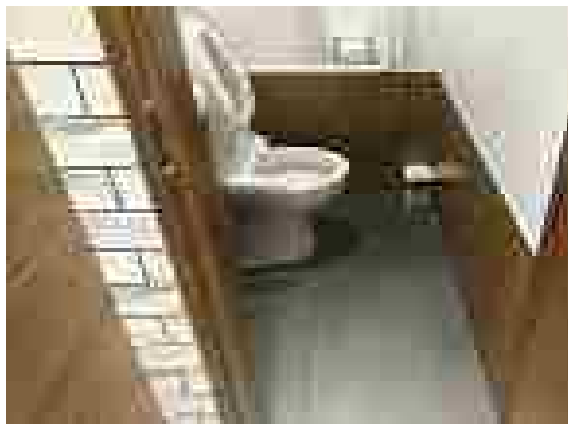
課題：調理時の脂の飛散、ご飯の落下による固形化などによる

対策：滑りにくく清掃が容易で親水性の高い床材を試験導入。

結果：床すべりは皆無となり、流水で汚れ落ちするため、作業頻度が減少。清掃時間は1/3短縮。
客席の汚れも大幅に減少。

□サスティナビリティキッチン②

◆トイレ 壁、床・素材検証



現象：トイレ清掃作業が煩雑。
清掃が不足すると不衛生感
課題：従来の材質では、拭取り
モップ掛けが清掃方法
対策：排水設備を付け、防臭素材
を採用。シャワー栓を設置。
結果：モップ、拭取り⇒シャワー
洗浄へ変更。異臭を抑制。
作業自体は簡易となり、
作業時間は約 1/4に短縮

◆内外部ガラス清掃作業検証



現象：ガラスが汚れ易く清掃が煩雑
作業は接客などで中断
課題：定期的に清掃するためには
清掃の人員が必要
対策：外部に親水コーティング
内部に特殊シートを貼付
結果：雨水でガラス汚れが流され、
内部は曇り、ホコリ付着なし。
作業自体が、皆無となる
(手垢を拭取る程度)

雨水で洗浄
汚れなし

ひさしで雨水が
掛からず汚れあり

拭き取り後の
ウエスに汚れ無し

□食器洗浄の自動化への挑戦

現象：販売品目の増加に伴い食器洗浄は煩雑
手荒れ原因の一部となる。

課題：食器洗浄は機械化も食器の浸漬、予備洗い、
ラッキング、洗浄後ピッキングの作業あり。
機械化、ロボット化を進め、調理や接客
サービスに集中できる店舗環境としたい

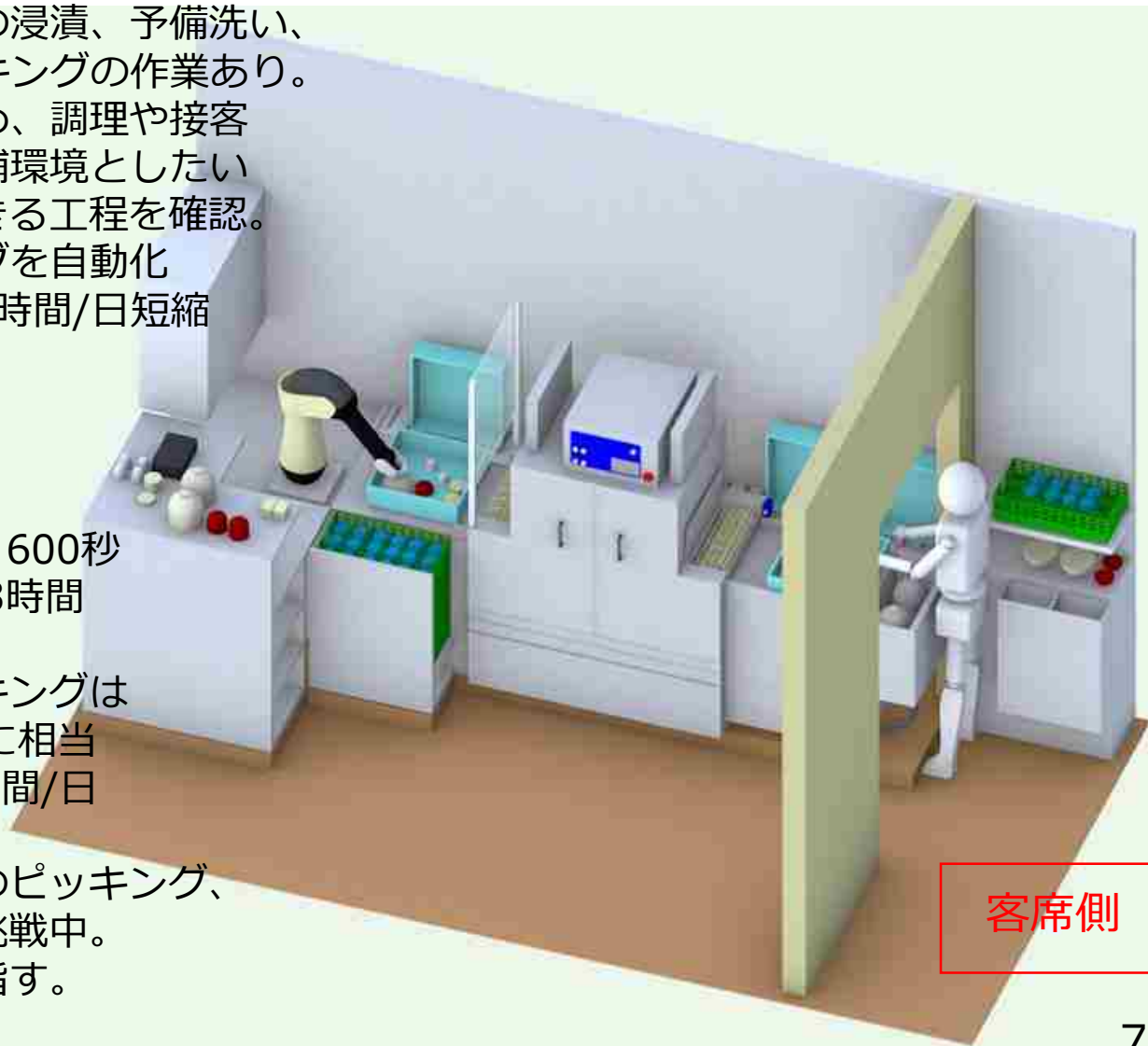
対策：食器洗浄以外で自動化できる工程を確認。
ロボットで丼のピッキングを自動化

結果：食器洗浄の作業時間を0.5時間/日短縮

□1日の食器洗浄に要する時間は
(洗浄) 109回×70秒+ (浸漬) 600秒
= 8,262秒/日⇒2.3時間

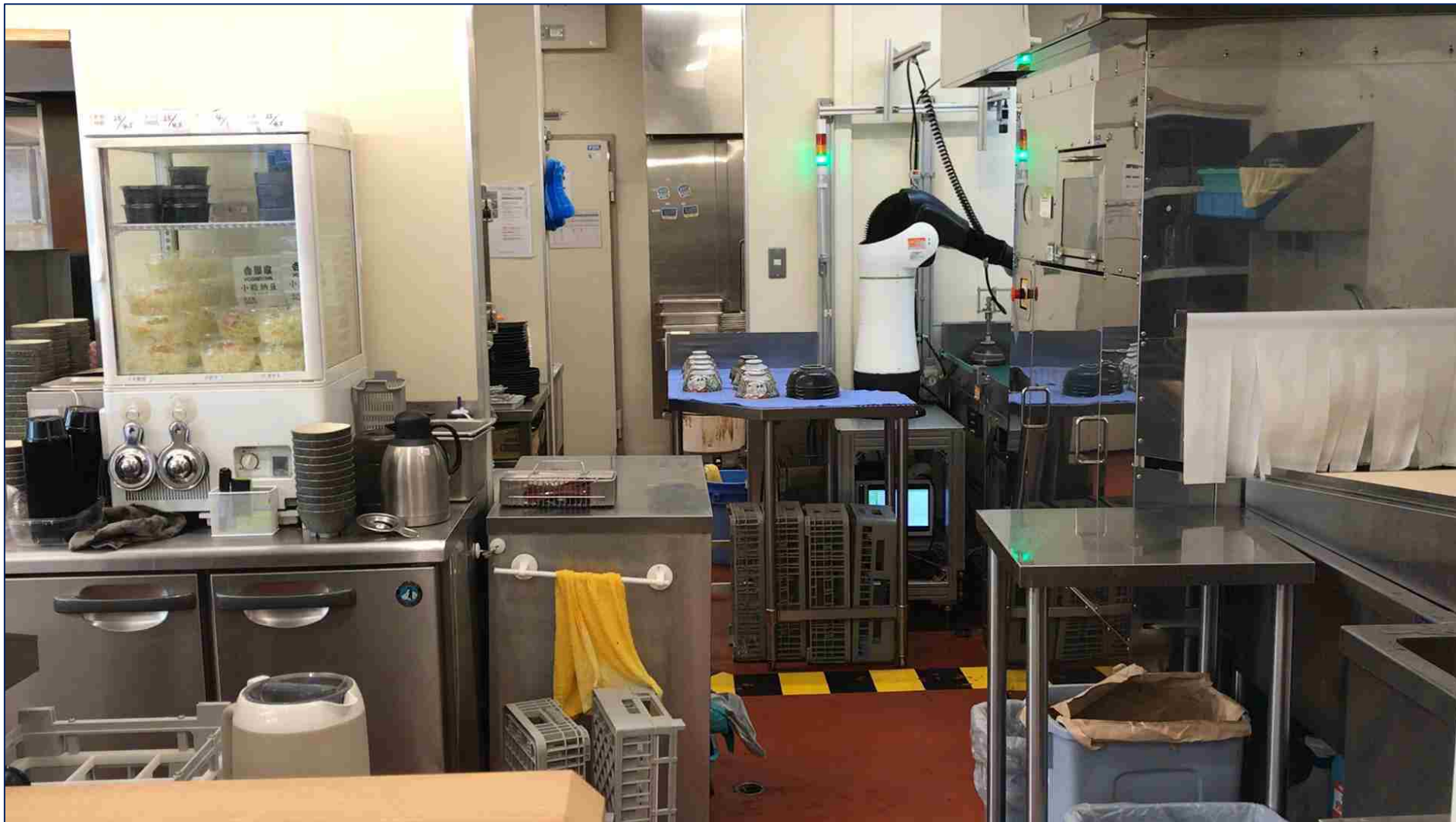
その内、ロボットによるピッキングは
丼専用ラック△28回 0.5時間に相当
= 2.3時間 - 1.8時間⇒0.5時間/日

現在、次フェーズとして小皿のピッキング、
湯呑ラックの自動仕分け等、挑戦中。
⇒将来的に向け全自動化を目指す。



客席側

店舗導入風景（客席側より撮影）



□超親水食器の開発

現象：食器洗浄作業で食器の浸漬、予備洗いで手荒れが発生していた

課題：お食事後の食器回収、残渣の除去、浸漬までに内容物が固形化

対策：親水性を高めた特殊な食器を研究、実験

結果：軽微な水通しで洗浄力が高まり食器浸漬の作業工程をなくしたい（店舗実験中）

【食材】（ご飯・卵・焼鮭・牛脂）



【残渣塗布】（左：G丼 右：N丼）



【特殊食器の活用】玉子小鉢の実験

たんぱくの残留が多い玉子用食器より実験を開始。順次実験対象を拡大する計画。



【洗浄機による洗浄】 たんぱく・でんぷん・脂肪の残留状況(呈色度)



□ 「食べれる」 食器の開発

 第7回
ファーマーズ&キッズフェスタ2016

 第8回
ファーマーズ&キッズフェスタ2017

Beef Rice Cup (単品300円)
「生姜味」「プレーン味」を
イベントにて販売。

