

成功事例からヒントを得よう：目次

視点2

業務の効率化合理化を推進する



外食の事例

料理提供時間の短縮による客席回転率の向上

外食の事例

時間帯別仕事量に対応した人員編成

外食の事例

衛生管理の徹底・合理化

※ 本資料は、農林水産省HPで紹介している「外食・中食の生産性向上に向けた手引き」からの抜粋しています。詳細内容を確認したい場合は、こちらのアドレスに掲載されている手引きを御確認ください。また、同HPには、これ以外の生産性向上に関する資料も紹介しています。

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/seisanseikoujyou.html>

企業プロフィール

- 海鮮料理店
- 売上 1億5,000万円 (2015年度)
- 従業員 19名 (パート・アルバイト14名含む)
- 創業 2006年 本社の1事業として海鮮料理店を開始

事業内容

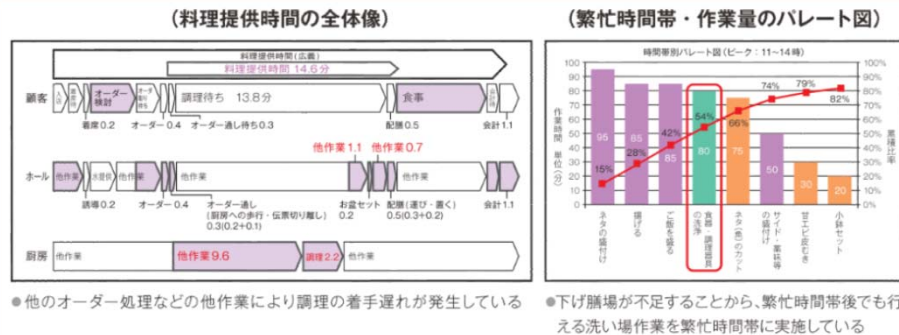
- 地元の食材・発想にこだわった店舗展開、商品開発を実施
- 店舗拡張・変更／和風ギャラリー開設／レトルト食品発売開始以降関連商品シリーズの開発・販売

この企業のお悩み

繁忙時において料理提供時間が長くなり、結果として、客席回転率が向上できず、売上高アップが難しい状況にありました。

この企業の取組 (一部ご紹介)

現状調査の実施と問題点・ムダの発見



改善の実施

- 繁忙時間帯前でも行える作業、繁忙時間帯後でも行える作業については、繁忙時間帯からの実施タイミングの変更。
- 整理による下げ膳場の確保と備品置き場を見直し、厨房内の動線改善。下げ膳場の置き方・重ね方ルール決定による下げ膳場の利用効率向上。
・・・など

取組の成果

繁忙時間帯の料理提供時間を1食あたり1分(5%)短縮できました。

詳細は「外食・中食の生産性向上に向けた手引き」のP.24～P.25をチェック！

企業プロフィール

- カレー専門チェーン店
- モデル店舗概要
- ・首都圏中心
- ・駅直結型商業施設の1F店舗
- ・店舗数 20店舗程度
- ・客席：18席
- (FC店舗含む)

事業内容

- カレーショップを中心にチェーン展開を首都圏において行っている事業者
- ・飲食店および喫茶店の経営
- ・飲食店の経営指導ならびに業務の受託

この企業のお悩み

現状は、売上規模に対して、高コストの体制となっており、費用低減が必要となっていました。

この企業の取組（一部ご紹介）

注文別仕事量の洗い出し

- 厨房作業のビデオ撮影およびヒアリング結果から、注文メニューごとに仕事量を算出。
- 合わせて、ホール作業についても注文取り～レジ会計までの仕事量を算出。

メニュー別仕事内容洗い出し

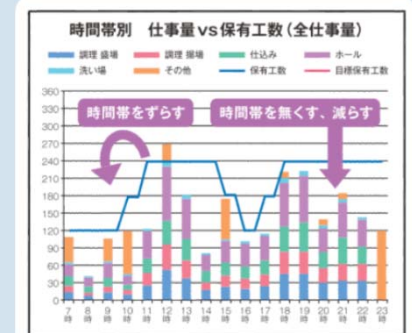
| メニュー | ライス盛付 | カレー盛付 | 肉盛付 | 揚げ盛付 | IH加熱 | IH加熱 | 炊飯 | 洗い作業 | 注文 | サブ | レジ | ... |
|--------|-------|-------|-----|------|------|------|----|------|----|----|----|-----|
| ●●●カレー | ○ | ○ | ○ | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| ▲▲▲カレー | ○ | | | ○ | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| ■■■カレー | ○ | | | ○ | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| ... | ○ | | | ○ | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |

仕事別作業時間設定

| メニュー | 単位仕事量 (秒/個) | 1回あたり 数 | 1回あたり 秒数 |
|-------|-------------|---------|----------|
| ライス盛付 | 18 | 1 | 18.0 |
| カレー盛付 | 13 | 1 | 13.0 |
| 肉盛付 | 5 | 1 | 5.0 |
| レンジ加熱 | 10 | 1 | 10.0 |
| 揚げ投入 | 20 | 4 | 5.0 |
| 揚げピック | 20 | 4 | 5.0 |
| IH加熱 | 60 | 1 | 60.0 |
| 炊飯 | 110 | 30 | 3.7 |
| カレー満煎 | 60 | 10 | 6.0 |
| 洗い作業 | 300 | 10 | 30.0 |
| 注文 | 60 | 1 | 60.0 |
| サブ | 45 | 1 | 45.0 |
| レジ | 60 | 1 | 60.0 |
| ... | ... | ... | ... |

時間帯別仕事量と実工数の見える化、ギャップ把握

- モデル日における時間帯別注文実績を把握。
- 注文数に対して発生する仕事量を積み上げる。
- 合わせて、共通仕事量についても積み上げを行う。



取組の成果

繁忙時間帯を中心に1名相当分の工数を削減しました。

📖 詳細は「外食・中食の生産性向上に向けた手引き」のP39～P.40をチェック！

企業プロフィール

- 飲食業（居酒屋）
- 店舗数 1店舗
- 売上：約2,500～3,000万円/年間
- 従業員：7名

事業内容

- 鍋物を中心とした料理の提供
- アルコール類、ソフトドリンク等の飲料の提供
- 営業時間は18:00～22:00が基本。

この企業のお悩み

日々の作業が忙しく、衛生管理上のリスクがどこにあるか把握ができていませんでした。
また、管理・改善の仕組みがありませんでした。

この企業の取組（一部ご紹介）

衛生点検により発見された問題点に対する暫定対応の実施

手洗い時に衣服に洗剤が付着、提供品運搬時に混入のリスク。



洗浄モップと従業員手洗い所が近接

⇒暫定対応：
手洗い場から清掃用具を移動

(洗浄・乾燥済ではあるが)
食材別のまな板が触れ合う
ところで保管されていた



洗浄用のタワシも共有して
おり、洗浄時にアレルゲン
の付着リスクがある

⇒暫定対応：
まな板の保管
場所区分

取組の成果

日常点検表のスコアを低減しました。

📖 詳細は「外食・中食の生産性向上に向けた手引き」のP.51～P.52をチェック！