

| | | | | | | | | |
|-------|------------|---------------|----|------|-----|------------------------|------|--------|
| ホテル名 | 修善寺温泉 新井旅館 | | | | | | | |
| ホテル概要 | 地域 | 中部 | 業態 | 温泉旅館 | 客室数 | 24 室 | 参加形態 | WS参加施設 |
| | 所在地 | 静岡県伊豆市修善寺 970 | | | URL | http://arairyokan.net/ | | |

| | |
|-------|---------------------|
| テーマ | 夕食配膳（部屋だし）及び下膳業務の改善 |
| カテゴリー | ムダの排除、人材育成・定着化 |
| 部門 | 調理・配膳・食器洗浄 |

| | |
|---------|--|
| 改善の背景 | <p>厨房と客室までの動線が長く、1部屋単位で料理を配膳（下膳）していることから、配膳を担当する内務系の業務負荷が高い。作業者の配膳業務を測定した結果、配膳のみで 25 回、計 153 皿の運搬、5,365 歩 3,394 mとなっている。また1室2名利用などの場合、1部屋単位での運搬では4皿のみであり、運搬余力のムダが生じている。</p> |
| 改善の内容 | <p>(改善前)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・部屋単位の配膳で、一度に運ぶ量が少なく余力がある。  <p>(改善後)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配膳方法を部屋単位から棟単位に切り替えることとした。 ・棟ごとに運搬した料理は水屋に設けられた冷蔵庫及び温蔵庫に収納することで、受け渡しのタイミングを計る必要がなくなり、料理の適温管理も可能となる。 ・下膳は棟ごとにある程度まとまった皿数を下げることで運搬ロスが少なくなる。  |
| 改善のポイント | <p>運搬作業をムダと考え、配膳・下膳に伴う運搬回数及び作業者の歩行距離の削減に取り組んだ。</p> |
| 改善の効果 | <ul style="list-style-type: none"> ●定量効果 <ul style="list-style-type: none"> ①運搬回数の削減効果 改善前 25.07 回 → 改善後 17.43 回（削減率 30.4%） ②労働時間削減効果 1日 2.5 時間 × 80 日/年間 = 200 時間削減/年間 注：休前日、祝前日、年末年始、お盆休みが効果のある日 ●定性効果 歩行距離減少により、作業者の労働負荷が軽減された。 |