

ホテル名	湖楽 おんやど 富士吟景							
ホテル概要	地域	関東	業態	リゾート旅館	客室数	33室	参加形態	WS参加施設
	所在地	山梨県南都留郡富士河口湖町浅川132			URL	http://www.fujiginkei.jp/		

テーマ	レストランの動線改善
カテゴリ	作業改善、標準化・マニュアル化・マネジメントの徹底
部門	調理、配膳、食器洗浄、接客、サービス

改善の背景	<ul style="list-style-type: none"> ・レストランの導線が悪く、食事をされているお客様の横を通らないと、料理を運んだり、下膳をすることが出来なかった。 ・視野に入ることなく、料理を運んだり、下膳が出来る仕組みが必要だった。
改善の内容	<p>(改善前)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レストラン全体の導線が悪いので、お食事をしているお客様の近くを通り、下膳したり、料理を運ばなくてはならない。 ・スペースがなく、お吸い物やご飯を調理場に持ちに行かなくてはならなかった。 <p>(改善後)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レストランの空いているスペースを活用し、配膳台を購入した。 ・わざわざ、調理場に行かなくても済むので、時間短縮、労働の軽減だけでなく、作業効率も上がった。
	
改善のポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・空きスペースの有効活用。
改善の効果	<ul style="list-style-type: none"> ・今まで下膳及びご飯、お吸い物を提供する場合、厨房まで行っていた。 しかし、レストランに配膳台を設置したことにより ・片道 20秒 × 2 (往復) × 下膳回数5品 (平均) + ご飯お吸い物提供 × 15テーブル (平均) = 60分/日 × 365日/年 = 21,900分/年 = 365時間/年