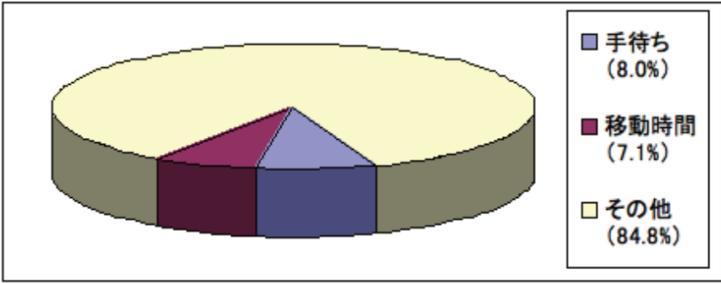
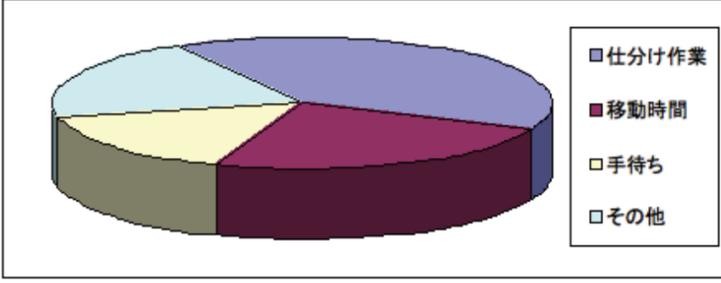


ホテル名	瑠璃光							
ホテル概要	地域	北陸信越	業態	温泉旅館	客室数	99 室	参加形態	WS参加施設
	所在地	石川県加賀市山代温泉 19-58-1			URL	http://rurikoh.jp/		

テーマ	洗い場の生産性向上
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

改善の背景	<p>①洗い場での第一工程となる仕分作業にかかる時間を短縮することで最大シェアを占める洗い作業時間の短縮化を図る。</p> <p>②収納場所、収納方法の改善を通して動線の短縮化を図る。</p>
改善の内容	<p>(現状分析)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>洗い場の移動、手待ちの日時レベルの作業時間 (全体 80H)</li> <li>手待ち時間と移動時間を足し合すると全体の 15%(12H) を占める。</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>仕分けの手待ち時間に関する改善前の日時レベルの作業時間 全体 (8.8H) の 16%(1.4H) を占める。</li> </ul>  <p>(改善活動)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>仕分け作業に関する改善活動</li> <li>タジ内の整理の徹底とはいかないが、食器のタジ投入時点でゴミを取り除くことを食事出しを行う客室係に指示。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>(改善前)</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>(改善後)</p>  </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>改善前は食器と割箸やメニュー表が混ざった状態でタジに入れて洗い場に到着していたものの、改善後はゴミなしのタジで到着する割合が高まった。</li> <li>器の収納箇所の見直しと動線短縮の早急な具体化</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>(改善前)</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>(改善後)</p>  </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>器収納庫の 3S を実施。結果、無駄なスペースが減少し、移動空間を確保すると同時に、誰が見ても何処に何があるのくらい収納されているか把握しやすくなった。</li> <li>しかし、動線距離短縮化には依然課題を残した。</li> </ul>
改善のポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>客室係、中番・配膳、洗い場、調理場が其々独立した縦割りになっていたものの、タジの整理と器収納庫の 3S 実施を通して互いの協力関係を再認識することができた。</li> <li>宴会場片付の際に客室係、中番・配膳、洗い場が協力し合って洗い場までの下げ業務を実施する仕組みが構築された。</li> </ul>
改善の効果	<ul style="list-style-type: none"> <li>仕分けの手待ち、動線短縮の効果測定、検証は十分なまでには至らなかった。しかしながら、年間最大の繁忙期である 11 月において、これまでの同水準の就業時間内の中で宴会場片付係 4 名の人員削減を可能とした。</li> <li>※宴会場片付係 4 名 × 4 時間 / 日 × 25 日 / 11 月 = 400 時間 / 11 月</li> <li>※宴会場片付 4 名分の月次給与合計約 40 万円 / 11 月の削減となった。</li> </ul>