

# CASE

# 1

## 小豆島国際ホテル

地域 四国

所在地 香川県小豆島土庄町銀波浦

業態 リゾートホテル

客室数 120室

URL [www.shodoshima-kh.jp/](http://www.shodoshima-kh.jp/)



### 改善のテーマ

## 食器の収納位置の明確化

### 改善の背景

宴会場裏動線には①宴会場のパントリー②食器棚③倉庫④調理場の作業場（繁忙期）⑤バックヤードの主通路と多くの機能があり、また関係者が多く、レイアウトの変更には利害の調整が必要であった。

### 改善の内容

改善前



宴会準備の際、食器棚から大量の食器を取り出すが、表示と中身が異なっていたり、収納位置がバラバラで効率が悪かった。



決められた場所に置くよう徹底しましょう



扉を開けてみると・・・



表示と中身が全く異なっていた

改善後



関連する食器を一か所にまとめ、女性でも運びやすいサイズの籠に収納し、食器棚の扉に写真を貼った。どの食器棚に何の食器が入っているかをまとめた表を作成した。



収納場所の検討



収納場所の表示と収納状況

### 改善 POINT

食器棚の中身の見える化と 5S、3 定の徹底。  
作業者の立場に立った改善。

### 改善の効果

削減効果：削減された食器の出し入れ時間 1.5 分/回 × 食器の出し入れ 100 回以上/日 = 150 / 日 = 2.5 時間/日、75 時間/月、900 時間/年

収納も取り出しも迷わずに効率的になった(900 時間/年の削減)