

ホテル名	小豆島国際ホテル							
ホテル概要	地域	四国	業態	リゾートホテル	客室数	120室	参加形態	モデル施設
	所在地	香川県小豆郡土庄町甲24-67			URL	http://www.shodoshima-kh.jp/		

テーマ	食事会場で残飯、食器の仕分け
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化
部門	食器洗浄、接客、サービス

改善の背景	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器が残飯と共に乱雑に下膳されるために、洗い場ではシンク投入作業がパレット当たり約75秒を要する。</li> <li>運搬中のガラスの割れが頻発。</li> <li>高価な食器が増えており、破損防止対策が必要となっている。</li> </ul>
改善の内容	<p>(改善前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>洗い場では、シンク投入作業がパレット当たり約75秒を要する。</li> <li>運搬中のガラスの割れが頻発。</li> <li>高価な食器が増えており、破損防止対策が必要となっている。</li> </ul> <p><b>食器の下膳の様子</b></p>  <p>残飯と食器がパレットに乱雑に投入されている</p> <p>(改善後)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>洗い場でのシンク投入作業が、パレットあたり30～60秒程度に減少。 →作業時間のばらつきは残飯除去の程度による。</li> <li>現場定着の取り組み。 →洗い場管理者から料飲部に感謝の気持ちが伝えられたこと。 →洗い場から残飯処理したバケツをきれいに洗浄して戻している。</li> </ul> <p><b>食器の下膳の様子と洗浄されたバケツ</b></p> 
改善のポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>接客係の作業改善に対し、洗い場係が接客係に感謝し、空いた時間で接客係を手伝った。互いに助け合う良い循環が生まれた。</li> </ul>
改善の効果	<p>※削減効果：平均短縮時間 30秒/パレット ×100パレット以上/日=3,000秒/日=50分/日、1,500分/月=25時間/月、300時間/年</p>