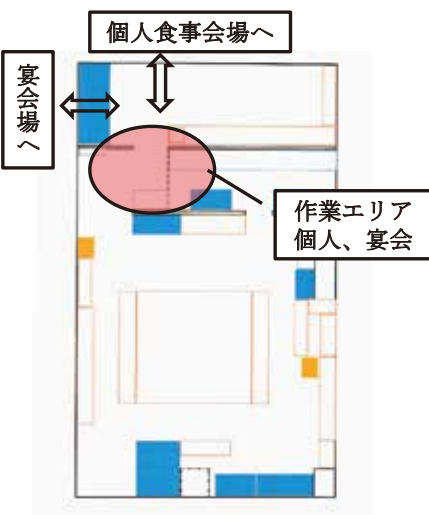
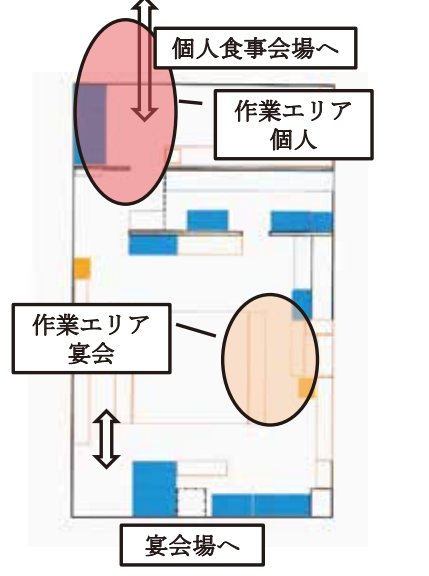


| | | | | | | | | |
|-------|----------|-----------------|----|---------|-----|------------------------------|------|-------|
| ホテル名 | 小豆島国際ホテル | | | | | | | |
| ホテル概要 | 地域 | 四国 | 業態 | リゾートホテル | 客室数 | 120室 | 参加形態 | モデル施設 |
| | 所在地 | 香川県小豆郡土庄町甲24-67 | | | URL | http://www.shodoshima-kh.jp/ | | |

| | |
|-------|----------------------|
| テーマ | (宴会場) 個人、団体の作業エリアを分離 |
| カテゴリー | 5S・3定、レイアウト改善による効率化 |
| 部門 | 配膳、接客、サービス |

| 改善の背景 | <ul style="list-style-type: none"> 個人向け、宴会場向けの作業エリアが重なって、効率的な作業ができていなかった。 かんば（配膳準備補助員）に頼りきりの状態だった。 | | | | | | | | | | | | |
|-------------|--|---------------|------|------|-------------|----------------|---------------|-----|------|------|-----|------------------|--|
| 改善の内容 | <p>(改善前)</p>  <p>個人食事会場へ 宴会場へ 作業エリア 個人、宴会</p> <ul style="list-style-type: none"> 個人向け、宴会場向けの作業エリアが重なって、効率的な作業ができていなかった。 かんば（配膳準備補助員）に頼りきりの状態だった。 <table border="1" data-bbox="1039 1496 1535 1723"> <thead> <tr> <th></th> <th>個人担当</th> <th>宴会担当</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>料飲スタッフ (社員)</td> <td>1-2人 全体進捗管理</td> <td>1-2人 各宴会担当</td> </tr> <tr> <td>接客係</td> <td>3-4人</td> <td>3-5人</td> </tr> <tr> <td>かんば</td> <td colspan="2">1-2人ドリンク、配膳準備下作業</td> </tr> </tbody> </table> <p>(改善後)</p>  <p>個人食事会場へ 宴会場へ 作業エリア 個人 作業エリア 宴会</p> <ul style="list-style-type: none"> 作業エリア分離の為レイアウト変更、温蔵庫（個人用、宴会用に分けて設置）、個人用ドリンク用冷蔵庫を新設。 作業分担の変更→個人客のドリンク注文はすべて個人担当スタッフが対応する。 | | 個人担当 | 宴会担当 | 料飲スタッフ (社員) | 1-2人 全体進捗管理 | 1-2人 各宴会担当 | 接客係 | 3-4人 | 3-5人 | かんば | 1-2人ドリンク、配膳準備下作業 | |
| | 個人担当 | 宴会担当 | | | | | | | | | | | |
| 料飲スタッフ (社員) | 1-2人 全体進捗管理 | 1-2人 各宴会担当 | | | | | | | | | | | |
| 接客係 | 3-4人 | 3-5人 | | | | | | | | | | | |
| かんば | 1-2人ドリンク、配膳準備下作業 | | | | | | | | | | | | |
| 改善のポイント | <ul style="list-style-type: none"> 作業チーム毎にエリアを分離。 | | | | | | | | | | | | |
| 改善の効果 | <ul style="list-style-type: none"> 個人向け、宴会場向けの作業エリアが分離したことで、動線の混乱が解消し、作業しやすくなった。 <p>※他の作業改善と合わせた削減効果：削減された厨房での作業期間 1.5 時間/人 × 3.5 人▲個人宴会場配置（潮風） = 5.25 時間/日、157.5 時間/月、1,890 時間/年</p> | | | | | | | | | | | | |