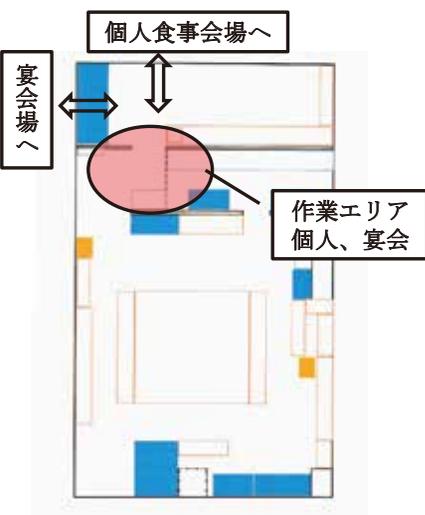
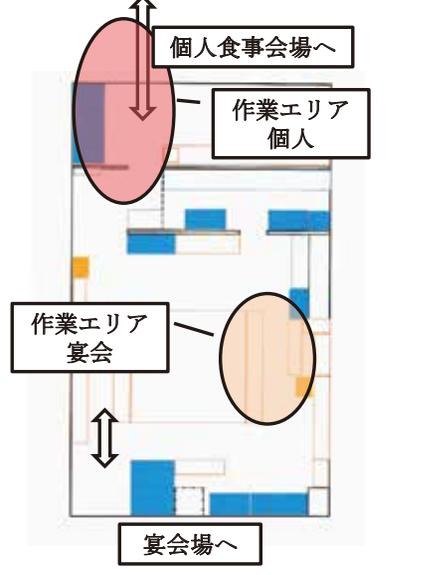


ホテル名	小豆島国際ホテル							
ホテル概要	地域	四国	業態	リゾートホテル	客室数	120室	参加形態	モデル施設
	所在地	香川県小豆郡土庄町甲24-67			URL	http://www.shodoshima-kh.jp/		

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"> <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>												