

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	個人客向け宴会準備作業手順の改善～接客係の配膳作業からの解放～
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"> ・厨房では、お客様の注文を確認してから次の料理を準備しており、事前準備ができないので料理の作業が集中することがある。 ・注文が集中すると接客係も手伝うので、接客係がバックヤードにこもって接客できない状態が発生していた。
改善の内容	<p>(改善前)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・厨房では、お客様の注文を確認してから次の料理を準備しており、事前準備ができないので料理の作業が集中することがある。 ・注文が集中すると接客係も手伝うので、接客係がバックヤードにこもって接客できない状態が発生していた。 <p style="text-align: center;">接客係の配膳準備</p>  <p>(改善後)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・セットメニューなどは、厨房で先行して準備を行うようにして、接客係を配膳作業から開放したことで、接客作業に集中できるようになった。
改善のポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・事前段取りと本来業務への集中。
改善の効果	<ul style="list-style-type: none"> ・接客係が接客作業に集中できるようになった。 <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>