

## CASE

# 1

## 湯田中温泉の宿 あぶらや燈千

地域 北陸信越 所在地 長野県下高井郡山ノ内町大字佐野 2 5 8 6 の 5  
業態 温泉旅館 客室数 35 室 URL [www.aburaya-tousen.co.jp/](http://www.aburaya-tousen.co.jp/)



### 改善のテーマ

## 食器洗浄の合理化

### 改善の背景

食器洗浄は夜遅くまで作業が掛かり、また湯を使い過ぎるなど管理上盲点になりやすい。残飯処理、前洗い、洗浄、食器収納の作業を効率的に行い、各担当に手待時間が出ないようにスムーズに連携することが重要。

### 改善の内容

改善前



- ①調査により食器洗浄での給湯量が標準よりかなり多いことが分かりカイゼンを検討。



改善後



- ①事前に残飯払いをして食器洗浄機で連続的に洗う準備をする。そして食器を入れる人と取る人の連携を良くする。
- ②浸漬槽では必要なものだけ手洗いし、漬け洗い、余分な手洗いを無くす。
- ③小さな器は溜め洗いした後かごに入れて食洗機で仕上げる。
- ④流水洗いを減らし、流水洗いの水栓には節水器具を設置。



### 改善 POINT

- ①該当食数、食器数と作業内容を分単位で記録に取る。
- ②食器洗浄機の稼働時間から給湯使用量を算出。
- ③1食当たりの人時計算、使用給湯量を計算し、カイゼン目標を立てる。

### 改善の効果

- ①流水洗いがほぼ無くなった。
- ②浸漬槽では必要な器だけ、必要に応じて洗う。
- ③人員配置が作業内容に応じてフレキシブルに対応し、スケジュール管理が出来る。

1 食当たりの給湯使用量が 13 リットルから 10 リットルと大幅に減る