

ホテル名	天の丸・風の谷の庵		
ホテル概要	地域	中部	客室数 40室、10室
	所在地	愛知県額田郡幸田町大字荻字遠峰 10	
	URL	https://www.tennomaru.net/ https://www.kazenotaninoiori.jp/	

テーマ	業務の棚卸を行い、ムダを無くす
カテゴリー	ムダの排除
部門	調理、配膳、食器洗浄、フロント、予約、営業、接客、サービス、施設、清掃、布団敷き

改善の背景	時間が長い、作業が多い																																																																																		
改善の内容	(改善前) ミスを無くすため、2重・3重に確認をしていた																																																																																		
	(改善後) 必要のない確認を無くした																																																																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">部署</th> <th rowspan="2">No.</th> <th rowspan="2">分類</th> <th rowspan="2">実施業務概要</th> <th rowspan="2">主業務実施時間</th> <th rowspan="2">業務頻度</th> <th>業務詳細内容</th> <th>業務生産性</th> </tr> <tr> <th>業務内容・業務手順</th> <th>最大稼働人員数(人)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="10">調理場</td> <td>1</td> <td>朝食</td> <td>機器の準備 蒸し物 焼き物 味噌汁</td> <td>5:30~7:00</td> <td>毎日</td> <td>①ガスの元栓開け弁捨て湯を火にかける ②蒸し器に火をつき蒸すものを入れる ③スチームコンベクションに電源を入れ焼き物を入れる ④朝食用の味噌汁を作る ⑤ご飯を炊き、てこね寿司を作る ⑥揚げ物する</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>盛り付け</td> <td>昼食、夕食の造里、前菜、 先付け、サラダ、鍋などの 盛り付け</td> <td>6:30~9:30</td> <td>毎日</td> <td>①当日の駒板や盛れるものを順次盛っていく</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>仕込み</td> <td>当日不足分、翌日使用分 の仕込み</td> <td>8:00~13:30</td> <td>毎日</td> <td>①各ボゾンヨで客数を確認し必要な分の仕込みをする ②デザート・ドリンクは当日必要分の仕上げ</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>昼食対応</td> <td>昼食があればその対応</td> <td>10:30~12:30</td> <td>毎日</td> <td>①昼食があれば時間通りの準備、焼き物、揚げ物と出して いく</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>休憩</td> <td></td> <td>13:30~16:00</td> <td>毎日</td> <td></td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>夕食準備 仕込み</td> <td>煮方の準備 各夕食会場の揚場準備 夕席の確認</td> <td>16:00~18:00</td> <td>毎日</td> <td>①夕食の味噌汁など必要なもの火入れ ②レストラン、ふれあい、団らんでの天ぷらの準備 ③アレルギー対応など特殊な対応</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>夕食営業</td> <td>各会場で天ぷら 別注対応 仕込み</td> <td>18:00~20:30</td> <td>毎日</td> <td>①後出しの料理対応 ②各会場Jでのチョイス天ぷら ③別注が入れば対応 ④空いている時間は仕込み・発注</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>片付け</td> <td></td> <td>20:00~21:00</td> <td>毎日</td> <td></td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6">合計</td> <td></td> <td>51</td> </tr> </tbody> </table>	部署	No.	分類	実施業務概要	主業務実施時間	業務頻度	業務詳細内容	業務生産性	業務内容・業務手順	最大稼働人員数(人)	調理場	1	朝食	機器の準備 蒸し物 焼き物 味噌汁	5:30~7:00	毎日	①ガスの元栓開け弁捨て湯を火にかける ②蒸し器に火をつき蒸すものを入れる ③スチームコンベクションに電源を入れ焼き物を入れる ④朝食用の味噌汁を作る ⑤ご飯を炊き、てこね寿司を作る ⑥揚げ物する	3	2	盛り付け	昼食、夕食の造里、前菜、 先付け、サラダ、鍋などの 盛り付け	6:30~9:30	毎日	①当日の駒板や盛れるものを順次盛っていく	7	3	仕込み	当日不足分、翌日使用分 の仕込み	8:00~13:30	毎日	①各ボゾンヨで客数を確認し必要な分の仕込みをする ②デザート・ドリンクは当日必要分の仕上げ	6	5	昼食対応	昼食があればその対応	10:30~12:30	毎日	①昼食があれば時間通りの準備、焼き物、揚げ物と出して いく	7	6	休憩		13:30~16:00	毎日		7	7	夕食準備 仕込み	煮方の準備 各夕食会場の揚場準備 夕席の確認	16:00~18:00	毎日	①夕食の味噌汁など必要なもの火入れ ②レストラン、ふれあい、団らんでの天ぷらの準備 ③アレルギー対応など特殊な対応	7	8	夕食営業	各会場で天ぷら 別注対応 仕込み	18:00~20:30	毎日	①後出しの料理対応 ②各会場Jでのチョイス天ぷら ③別注が入れば対応 ④空いている時間は仕込み・発注	7	9	片付け		20:00~21:00	毎日		7	10							合計							51
部署	No.							分類	実施業務概要	主業務実施時間	業務頻度		業務詳細内容	業務生産性																																																																					
		業務内容・業務手順	最大稼働人員数(人)																																																																																
調理場	1	朝食	機器の準備 蒸し物 焼き物 味噌汁	5:30~7:00	毎日	①ガスの元栓開け弁捨て湯を火にかける ②蒸し器に火をつき蒸すものを入れる ③スチームコンベクションに電源を入れ焼き物を入れる ④朝食用の味噌汁を作る ⑤ご飯を炊き、てこね寿司を作る ⑥揚げ物する	3																																																																												
	2	盛り付け	昼食、夕食の造里、前菜、 先付け、サラダ、鍋などの 盛り付け	6:30~9:30	毎日	①当日の駒板や盛れるものを順次盛っていく	7																																																																												
	3	仕込み	当日不足分、翌日使用分 の仕込み	8:00~13:30	毎日	①各ボゾンヨで客数を確認し必要な分の仕込みをする ②デザート・ドリンクは当日必要分の仕上げ	6																																																																												
	5	昼食対応	昼食があればその対応	10:30~12:30	毎日	①昼食があれば時間通りの準備、焼き物、揚げ物と出して いく	7																																																																												
	6	休憩		13:30~16:00	毎日		7																																																																												
	7	夕食準備 仕込み	煮方の準備 各夕食会場の揚場準備 夕席の確認	16:00~18:00	毎日	①夕食の味噌汁など必要なもの火入れ ②レストラン、ふれあい、団らんでの天ぷらの準備 ③アレルギー対応など特殊な対応	7																																																																												
	8	夕食営業	各会場で天ぷら 別注対応 仕込み	18:00~20:30	毎日	①後出しの料理対応 ②各会場Jでのチョイス天ぷら ③別注が入れば対応 ④空いている時間は仕込み・発注	7																																																																												
	9	片付け		20:00~21:00	毎日		7																																																																												
	10																																																																																		
	合計							51																																																																											
改善のポイント	責任を持って、正確に業務をする																																																																																		
改善の効果	小さなミスはいくつかあるが、30分程度の時間短縮はできている																																																																																		