

ホテル名	木もれび					
ホテル概要	地域	関西			客室数	20室
	所在地	滋賀県大津市苗鹿 2-30-1			URL	https://www.komolebi.jp/

テーマ	予約業務の省力化					
カテゴリー	作業改善、標準化・マニュアル化・マネジメントの徹底					
部門	予約					

改善の背景	予約業務において料理についての問い合わせがあった場合、料理についての説明がスムーズでない。																																																																				
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>記憶に頼るかレストランにある献立表を見比べながらプランごとに説明をしていたがわかりづらく時間も少しかかっていた。</p> <p>(改善後)</p> <p>献立の早見表を作成した。</p> <table border="1" data-bbox="268 1127 1481 1628"> <thead> <tr> <th></th> <th>得々</th> <th>得ステ</th> <th>しゃぶしゃぶ</th> <th>ステしゃぶ</th> <th>近江牛ステーキ</th> <th>宴会</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>造り</td> <td>戻り鰹の叩き</td> <td>戻り鰹の叩き</td> <td>戻り鰹の叩き</td> <td>戻り鰹の叩き</td> <td>戻り鰹の叩き</td> <td>戻り鰹の叩き</td> </tr> <tr> <td>温物</td> <td>鱧羽二重</td> <td>鱧羽二重</td> <td>鱧羽二重</td> <td>ステーキ70g</td> <td>ステーキ100g</td> <td>ステーキ</td> </tr> <tr> <td>台物</td> <td>馬鈴薯饅頭 カマス炙り</td> <td>馬鈴薯饅頭 カマス炙り</td> <td>馬鈴薯饅頭 カマス炙り</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>鍋</td> <td>豚鍋</td> <td>豚鍋</td> <td>しゃぶしゃぶ</td> <td>しゃぶしゃぶ</td> <td>豚鍋</td> <td>豚鍋</td> </tr> <tr> <td>揚物</td> <td>鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ</td> <td>鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ</td> <td>鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ</td> <td>鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ</td> <td></td> <td>鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ</td> </tr> <tr> <td>ご飯</td> <td>茸バター飯</td> <td>茸バター飯</td> <td>茸バター飯</td> <td>茸バター飯</td> <td>茸バター飯</td> <td>雑炊</td> </tr> <tr> <td>香物</td> <td>柴漬け 日向漬け</td> <td>柴漬け 日向漬け</td> <td>柴漬け 日向漬け</td> <td>柴漬け 日向漬け</td> <td>柴漬け 日向漬け</td> <td></td> </tr> <tr> <td>水物</td> <td>かぼすゼリー</td> <td>かぼすゼリー</td> <td>かぼすゼリー</td> <td>かぼすゼリー</td> <td>かぼすゼリー</td> <td>かぼすゼリー</td> </tr> </tbody> </table>							得々	得ステ	しゃぶしゃぶ	ステしゃぶ	近江牛ステーキ	宴会	造り	戻り鰹の叩き	戻り鰹の叩き	戻り鰹の叩き	戻り鰹の叩き	戻り鰹の叩き	戻り鰹の叩き	温物	鱧羽二重	鱧羽二重	鱧羽二重	ステーキ70g	ステーキ100g	ステーキ	台物	馬鈴薯饅頭 カマス炙り	馬鈴薯饅頭 カマス炙り	馬鈴薯饅頭 カマス炙り				鍋	豚鍋	豚鍋	しゃぶしゃぶ	しゃぶしゃぶ	豚鍋	豚鍋	揚物	鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ	鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ	鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ	鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ		鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ	ご飯	茸バター飯	茸バター飯	茸バター飯	茸バター飯	茸バター飯	雑炊	香物	柴漬け 日向漬け		水物	かぼすゼリー	かぼすゼリー	かぼすゼリー	かぼすゼリー	かぼすゼリー	かぼすゼリー				
	得々	得ステ	しゃぶしゃぶ	ステしゃぶ	近江牛ステーキ	宴会																																																															
造り	戻り鰹の叩き	戻り鰹の叩き	戻り鰹の叩き	戻り鰹の叩き	戻り鰹の叩き	戻り鰹の叩き																																																															
温物	鱧羽二重	鱧羽二重	鱧羽二重	ステーキ70g	ステーキ100g	ステーキ																																																															
台物	馬鈴薯饅頭 カマス炙り	馬鈴薯饅頭 カマス炙り	馬鈴薯饅頭 カマス炙り																																																																		
鍋	豚鍋	豚鍋	しゃぶしゃぶ	しゃぶしゃぶ	豚鍋	豚鍋																																																															
揚物	鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ	鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ	鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ	鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ		鯛兜揚げ or カレイの姿揚げ																																																															
ご飯	茸バター飯	茸バター飯	茸バター飯	茸バター飯	茸バター飯	雑炊																																																															
香物	柴漬け 日向漬け	柴漬け 日向漬け	柴漬け 日向漬け	柴漬け 日向漬け	柴漬け 日向漬け																																																																
水物	かぼすゼリー	かぼすゼリー	かぼすゼリー	かぼすゼリー	かぼすゼリー	かぼすゼリー																																																															
改善のポイント	一覧にして一目見て分かるようにする。																																																																				
改善の効果	もれなくスムーズにお客様に情報をお伝えできるようになった。																																																																				