

ホテル名	天の丸			
ホテル概要	地域	中部	客室数	40 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/

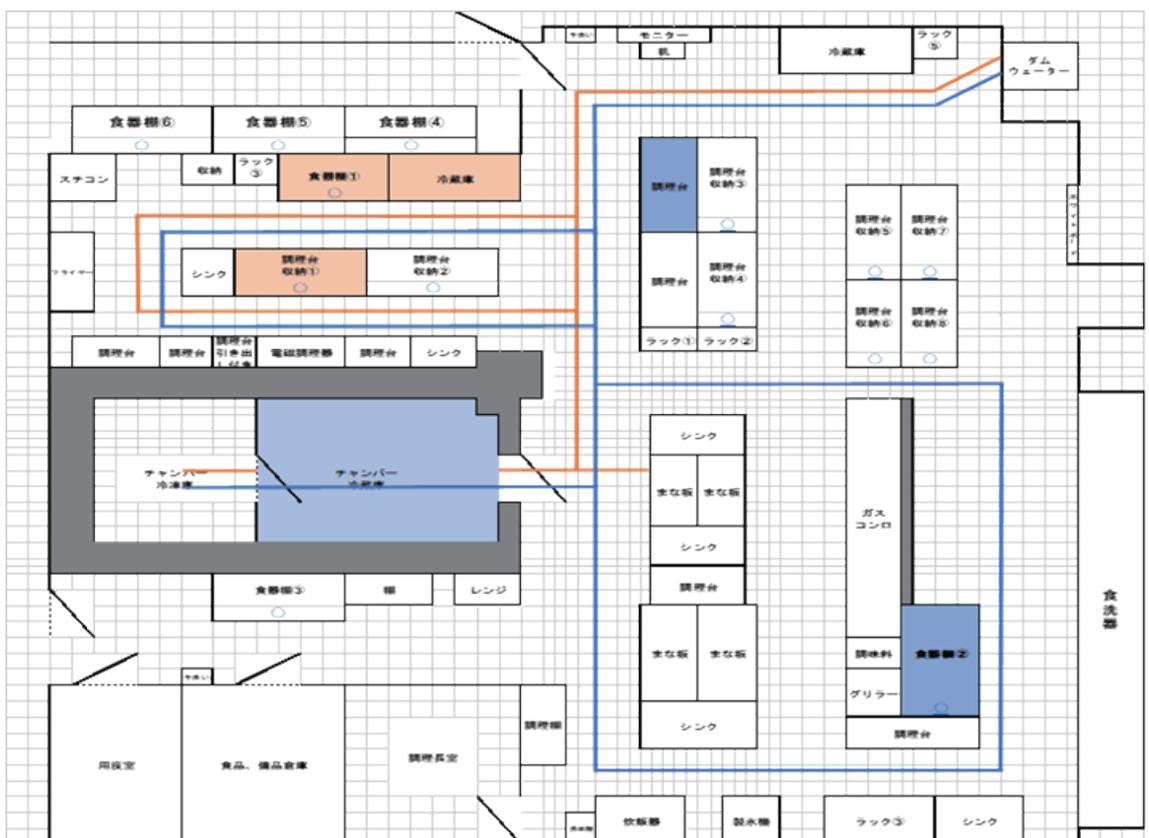
テーマ	朝食バイキングの物の配置と導線改善に伴う時間短縮と人員削減
カテゴリ	作業改善、標準化・マニュアル化・マネジメントの徹底
部門	調理、配膳、食器洗浄

改善の背景	人員不足等により、すべての作業を調理スタッフのみで行わなければならない。 時短も大切だが新人、調理補助、パートが働きやすい環境を作っていかなければならない。
-------	---

改善の内容	(改善前) 食材、器ともに複数の場所、或いは離れた場所にあったため、無駄な移動が多かった。作業スペースも老朽化により使えなくなった場所などがあり、使い勝手が悪かった。
-------	--



(改善後)	新しい調理機器を導入し、デットスペースを改善。作業がしやすい導線を作った。食材と器の配置換えを行い、1か所、或いは移動の少ない場所に変更した。
-------	---



改善のポイント	少ないスペースで複数の人間が無理なく作業ができるような導線を作った。 作業スペースからエレベーターまでの導線に食材、器を収納した。
改善の効果	今まで注文を受けてからおおよそ30秒から1分作業を始めるまでにかかっていたのを5秒から30秒に短縮した。 時間により2人必要だった場合でも1人で出来るようになった。