

ホテル名	指宿ロイヤルホテル			
ホテル概要	地域	九州	客室数	68 室
	所在地	鹿児島県指宿市十二町 4232-1	URL	https://ibusukiroyalhotel.co.jp/

テーマ	朝食バイキングの残食量の軽減
カテゴリー	料理原価の低減
部門	調理、接客

改善の背景	朝食バイキングの残食量の軽減をすることで食材原価を抑える。
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>明確な規定はなく調理師の感覚に頼っていた。また接客部門も仕込んだもの、補充するものをそのまま出していた結果、日によって残食量にばらつきが多々あった。</p> <p>(改善後)</p> <p>残食量を数値化した。感覚ではなく何パーセントの残食量なのか数値で調理部門、接客部門に示すことで意識改革を図った。2018年10月8日から10月14日までの間、最初の陳列量・補充量・残食量を全て計測し、残食量 / (陳列量 + 補充量) を残食率として数値化した。</p>
改善のポイント	残食量を減らすために補充を少なくする場合、時間経過とともに器の大きさを小さくして見栄えも悪くならないようにする。
改善の効果	<p>特に接客スタッフに残食量の意識改革が生まれて、今までは仕込んだ物をそのまま補充していたが、分量を調整しながら補充するようになった。</p> <p>調理についても同様で、以前よりは残食量についての意識が生まれてきた。</p> <p>今後もミーティングを重ねて、お客様の人数や特性に合わせた基準量の設定など、さらに改善を進めていく。</p>