

生産性向上事例集(共通項目)

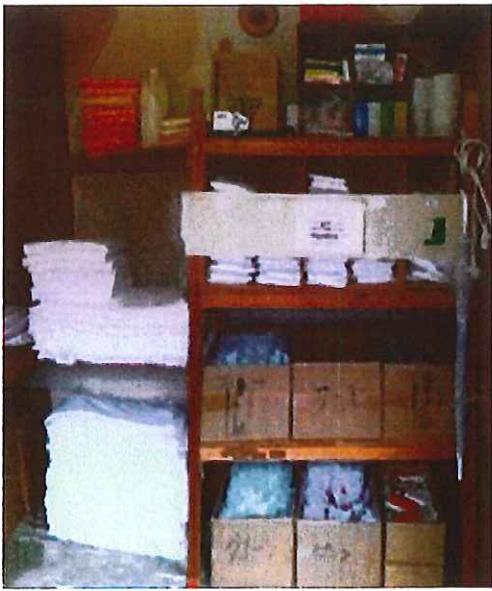
5S・3定レイアウト改善による効率化

2019年9月作成

項目	ページ
備品置き場の整理整頓と業務効率アップ①	19
リネンフロアの整理整頓による労働時間の削減	20
パントリー内の押入れの活用	21
冷凍庫整理	22
食器棚の扉	23
飲料在庫管理の合理化	24
食事会場で残飯、食器の仕分け	25
メニューPOPの管理方法の変更	26
食器小物の収納位置の明確化と在庫数の把握	27
ドリンク在庫管理場所の見直しにより補充をより簡素化する	28
貸出備品の2S 貸出返却サイクルの制定	29
備品倉庫の5S・3定を推奨する	30
飲料冷蔵庫の整理整頓	31
バイキング会場のレイアウト変更による人件費削減	32
(宴会場) 個人、団体の作業エリアを分離	33
5S・3定、レイアウト改善による効率化	34
在庫の保管場所の見直しと数量管理の徹底	35
宴会場出入り口での作業改善	36
チェックリストの作成によるチェックのマルチ化	37

ホテル名	寿亭			
ホテル概要	地域	中部	客室数	34 室
	所在地	三重県三重郡菰野町菰野 8585	URL	https://www.kotobukitei.co.jp/

テーマ	備品置き場の整理整頓と業務効率アップ①
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化
部門	施設、清掃、布団敷き

改善の背景	納品時のダンボール⇒ハ布拉シボックス⇒各階へ補充と二度手間だった
改善の内容	<p>(改善前) ハブラシを箱から取り出し減った分をダンボールから毎日補充している状況だった。</p>  <p>(改善後) 入れ替えの手間を省けるように納品時のダンボールをそのまま収納した。</p> 
改善のポイント	置き方の変更
改善の効果	ハブラシを移し替える時間 年間2時間削減 (20秒 × 90日 × 4フロア)

ホテル名	京の宿 綿善旅館								
ホテル概要	地址	関西	業態	観光旅館	客室数	24 室	参加形態		
	所在地				URL	http://www.watazen.com/			
テーマ	リネンフロアの整理整頓による労働時間の削減								
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化								
部門	接客、サービス								
改善の背景	リネンフロアの整理整頓がしっかりとできていないため、物の補充や浴衣選び等に時間がかかっている。								
改善の内容	<p>(改善前) 物の置き場が決まっておらず、乱雑に置かれている。</p>  <p>(改善後) 物の置く場所やサイズを明示することにより、補充がしやすくなった。 また、お客様の浴衣サイズを選択時間が短縮できた。 スペースが広がり、これまで収納できなかったものが収納できるようになった。</p> 								
改善のポイント	<p>①現状の把握 現場にしっかりと足を運び、現状を把握すること。</p> <p>②ルールの徹底 どこに、何を、どのくらい置くかのルールを決めて、明示すること。</p>								
改善の効果	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日のリネン補充の時間の短縮 1日 5 分 ×3 フロア ×365 日 = 5,475 分 ≈ 91 時間 ・スペース確保による収納庫からの運搬時間の短縮 1 回 5 分 ×120 日 (3 日に 1 回) = 600 分 = 10 時間 ・新人に浴衣サイズ選択を教える時間の短縮 1 回 5 分 ×3 回 ×5 人 = 75 分 <p>合計約 102 時間 / 年間の労働時間を削減できた。</p>								

ホテル名	京都 嵐山温泉 渡月亭							
ホテル概要	地域	関西	業態	温泉旅館	客室数	25 室	参加形態	WS参加施設
	所在地	京都府京都市西京区嵐山中尾下町 54-4				URL	http://www.togetsutei.co.jp/	

テーマ	パントリー内の押入れの活用
カテゴリー	SS・3定、レイアウト改善による効率化
部門	接客・サービス

改善の背景	パントリー内のスペースが狭く、物を置く場所が少なくなっていた。 パントリー内にリネン類を置くことができれば、補充倉庫まで取りに行く時間を削減できると考えた。
改善の内容	(改善前) パントリーが食器等を置くだけで、 場所がいっぱいになっていた。 (改善後) パントリースペースの見直しを図ったところ、押入れの襖で隠れて いる部分が有効に活用されていないことに気づいた。 そこで、ふすまを取り払うことにより、リネン類の収納スペース として活用することができるようになった。
	 
改善のポイント	現場の状況の再確認。 思い込みにとらわれず、現場をしっかりと確認することが重要。
改善の効果	往復時間の削減。(リネン類の補充倉庫までの往復時間) 毎日の往復を 3 日に 1 回に削減することができた。 往復 50 メートル ×2 回 (往復) ×365 日 = 36,500 メートル 100 メートル歩くのに 1 分 30 秒かかっていたため、年間 548 分かかっていた。 3 日に 1 回とすると所要時間は、92 分となる。 年間 456 分 (548 分 - 92 分) の労働時間削減となった。

ホテル名	山景の宿 流辺			
ホテル概要	地域	東北	客室数	16 室
	所在地	宮城県柴田郡川崎町青根温泉 17-2	URL	http://www.aoneonsen.com/ryusen/

テーマ	冷凍庫整理
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化
部門	調理

改善の背景	箱のまま、しまっていて下に重なると何処にあるかわからない
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>所定の場所に物がなく探すのに時間を割いていたため、ないと思われたのが、後から出てくることが度々あった。</p>  <p>(改善後)</p> <p>かごの背面を加工し、材料の見える化と材料の出し入れを簡単にした。</p> 
改善のポイント	同じケースにしまい、見える化
改善の効果	探す時間の短縮

ホテル名	山景の宿 流辺			
ホテル概要	地域	東北	客室数	16室
	所在地	宮城県柴田郡川崎町育根温泉 17-2	URL	http://www.aoneonsen.com/ryusen/

テーマ	食器棚の扉
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化
部門	調理

改善の背景	場所の把握、移動の手間
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>扉に中に入ってる器などの写真を貼っていたが、移動する事が多く、記入内容と中に有る物がまったく違う事が多い。 四季に応じて出し入れをする際開閉しながらどこに入れるか調べる。</p> 
	<p>(改善後)</p> <p>全て扉を外したことによる見える化により、整理整頓しやすくなった。</p> 
改善のポイント	統一した収納ケースにした事で、どの組み合わせでも収納が可能。

ホテル名	奥城崎シーサイドホテル			
ホテル概要	地域	関西	客室数	55室
	所在地	兵庫県豊岡市竹野町竹野賀崎4	URL	http://www.okukinosaki.jp/

テーマ	飲料在庫管理の合理化
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化
部門	調理

改善の背景	飲料補充を特定のスタッフだけに任せていると欠品することがあった。		
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>1人の社員が定期的に飲料庫をチェックして必要に応じて発注をかけていたが、感覚的な要素が強かったので予想に反して多くの注文が入ると欠品することがあった。</p>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 問題点 <ul style="list-style-type: none"> ①在庫が残り何本になれば補充するのかが明確ではない。 ②何段目の何処に何があるのかが一目で分からない。 ③少なくなったと気付いてもそれを報告する仕組みがない。 </div> <p>(改善後)</p> <p>定数を決めて在庫が何本を下回ったら発注するかを決めた。</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>改善後</p> <p>①在庫が残り何本になれば補充するのかが明確ではない。 ↓ 定数と発注数をラベリング</p> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 20px;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>改善後</p> <p>③少なくなったと気付いてもそれを報告する仕組みがない。 ↓ 定数を決めて少なくなったら発注カード貼るようにした。</p> </div> </div> </div>		
改善のポイント	品物の写真と定数をカードにして貼ることで誰が見てもわかるようになった。		

ホテル名	小豆島国際ホテル							
ホテル概要	地域	四国	業態	リゾートホテル	客室数	120 室	参加形態	モデル施設
	所在地	香川県小豆郡土庄町甲24-67			URL	http://www.shodoshima-kh.jp/		

テーマ	食事会場で残飯、食器の仕分け
カテゴリー	SS・3定、レイアウト改善による効率化
部門	食器洗浄、接客、サービス

改善の背景	<ul style="list-style-type: none"> 食器が残飯と共に乱雑に下膳するために、洗い場ではシンク投入作業がパレット当たり約 75 秒を要する。 運搬中のグラスの割れが頻発。 高価な食器が増えしており、破損防止対策が必要となっている。
改善の内容	<p>(改善前)</p> <ul style="list-style-type: none"> 洗い場では、シンク投入作業がパレット当たり約 75 秒を要する。 運搬中のグラスの割れが頻発。 高価な食器が増えしており、破損防止対策が必要となっている。 <p>食器の下膳の様子</p>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; position: absolute; top: 48%; left: 62%;"> 残飯と食器がパレットに 乱雑に投入されている </div> <p>(改善後)</p> <ul style="list-style-type: none"> 洗い場でのシンク投入作業が、パレットあたり30~60秒程度に減少。 →作業時間のばらつきは残飯除去の程度による。 現場定着の取り組み。 →洗い場管理者から料飲部に感謝の気持ちが伝えられたこと。 →洗い場から残飯処理したバケツをきれいに洗浄して戻している。 <p>食器の下膳の様子と洗浄されたバケツ</p> 
改善のポイント	<ul style="list-style-type: none"> 接客係の作業改善に対し、洗い場係が接客係に感謝し、空いた時間で接客係を手伝った。互いに助け合う良い循環が生まれた。
改善の効果	※削減効果：平均短縮時間 30 秒／パレット ×100 パレット以上／日 = 3,000 秒／日 = 50 分／日、1,500 分／月 = 25 時間／月、300 時間／年

ホテル名	新鉛温泉 結びの宿 愛隣館		
ホテル概要	地域	東北	客室数 100 室
	所在地	岩手県花巻市鉛字西鉛 23 番地	URL https://www.airinkan.com

テーマ	メニュー POP の管理方法の変更
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化
部門	配膳

改善の背景	メニュー POP 設置の際に探す無駄、往復の無駄が時間のかかる原因だった。
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>30種類ほどのメニュー POP を3つのかごに収納していた。</p>  <p>(改善後)</p> <p>各料理コーナーごとに分別した。</p> 
改善のポイント	今まででは、まとめて保管していたため、探してつけたり、往復していた。 ひとによって時間にはばらつきのある作業だったが、コーナーごとにすることで、手早くつけるようになった。
改善の効果	探す無駄は片付けの際、気を付ければまだまだ削減できそう。

ホテル名	ホテル竹島		
ホテル概要	地域	中部	客室数 94室
	所在地	愛知県蒲郡市竹島海岸	URL http://www.hotel-takeshima.co.jp/

テーマ	食器小物の収納位置の明確化と在庫数の把握
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化
部門	調理、配膳、食器洗浄

改善の背景	収納棚の籠の小物を探すのに時間がかかる。 在庫数量が不明で、何がいくつあるのか把握できていなかった。
改善の内容	(改善前) 小物等を準備する仲居さんの多くが派遣のため探すのに時間がかかっていた。 また、小物の数量の管理ができていなかった。 (改善後) 籠に写真を貼り一目でわかるようにした。 同時に、数量も数えて把握するようにした。  
改善のポイント	棚に収納された籠の中身の見える化 (写真と数量)
改善の効果	探す時間が短縮できた。 在庫数量が確認でき、発注時期が明確になった。

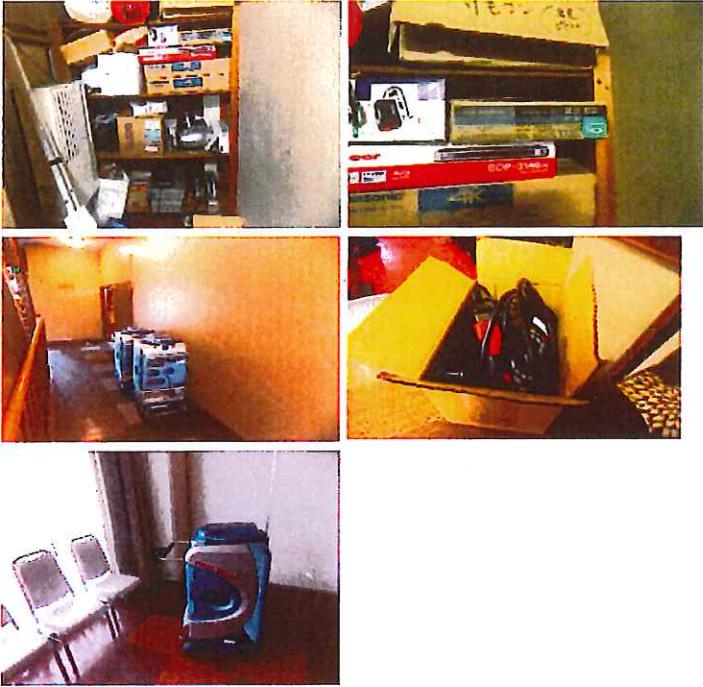
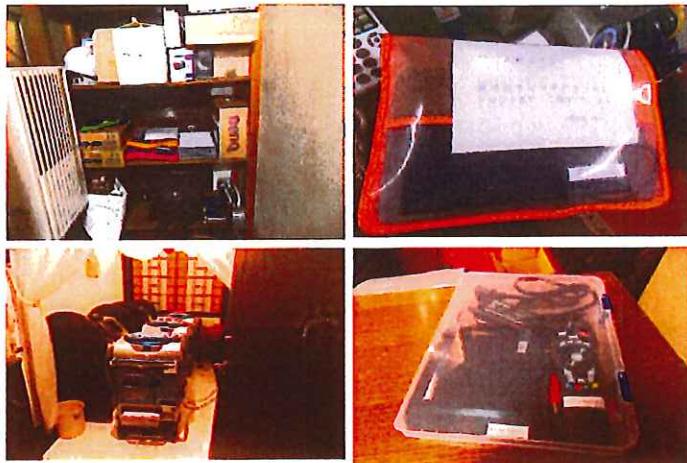
ホテル名	おごと温泉 湯元館		
ホテル概要	地域	関西	客室数 69室
	所在地	滋賀県大津市苗鹿 2 丁目 30-7	URL https://www.yumotokan.co.jp/

テーマ	ドリンク在庫管理場所の見直しにより補充をより簡素化する
カテゴリー	SS・3定、レイアウト改善による効率化
部門	接客、サービス

改善の背景	ラウンジのドリンク発注の際に4Fと10Fを行ったり来たりする時間に手間がかかる。
改善の内容	<p>(改善前) 在庫管理場所がラウンジに近い4Fパントリーのみでは収まりきらないため、4Fと10Fの2ヵ所に分けていた。</p>  <p>(改善後) 4Fのパントリーを整理整頓し在庫管理場所を1ヵ所に統一した。</p> 
改善のポイント	物の置き場所が本当にそこにあるのか一度見直してみる。意外と改善点が多い。
改善の効果	パントリーを行き来していた1分程の時間が不要になった。

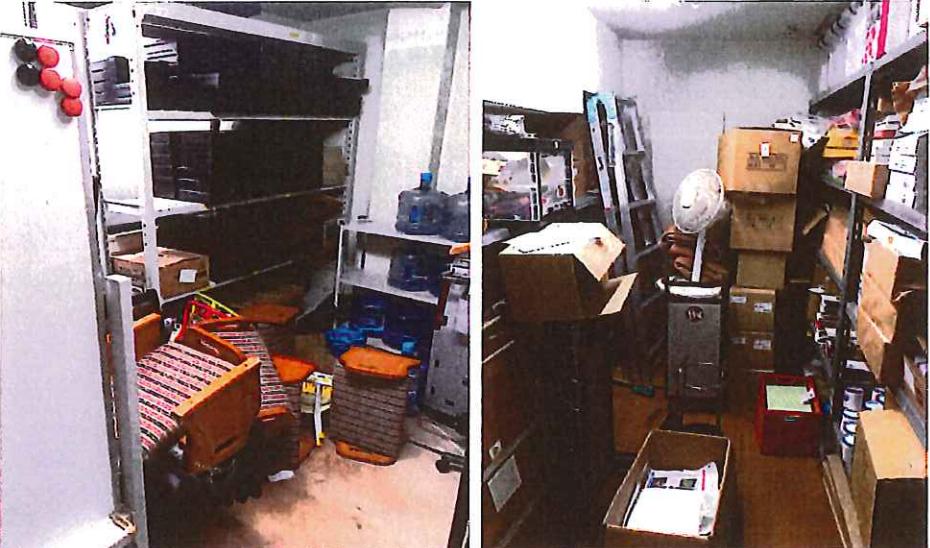
ホテル名	不死王閣			
ホテル概要	地域	関西	客室数	69 室
	所在地	大阪府池田市伏尾町 128-1	URL	https://www.fushikoukaku.co.jp/

テーマ	貸出備品のS5 貸出返却サイクルの制定
カテゴリー	S5・3定、レイアウト改善による効率化
部門	接客

改善の背景	貸出した備品が確実に返却されているのかが不明な時がある。どこにあるのかを探す手間（時間）がかかる。			
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>S5が出来ておらず貸出を行う時になって付属品がない時があった。 貸出と返却が別々の作業という意識があった。 カラオケ機の保管場所が定まっていない。</p> 			
	<p>(改善後)</p> <p>DVD等の貸出備品は、購入した時の箱をそのまま使っていたがクリアケース等に入れ替えて、箱を開けずに付属品が揃っているか確認できるようにした。お客様に出来るだけ返却のご協力を頂けるように努めた。</p> <p>カラオケ機の保管・充電場所を定めた。宴会等が終わり次第この所定の場所になおす様に周知した。</p> 			
改善のポイント	見える化を図る。使用頻度の高い物を取り出しやすくした。カラオケ機のセッティングに慣れない者でも、スムーズに正確に行えるように努めた。			
改善の効果	①DVDプレーヤーの貸出、回収にかかる平均時間は5分42秒だった。返却頂くようにして平均52秒に短縮。 1ヶ月33分50秒の時短、年間406分の時短			

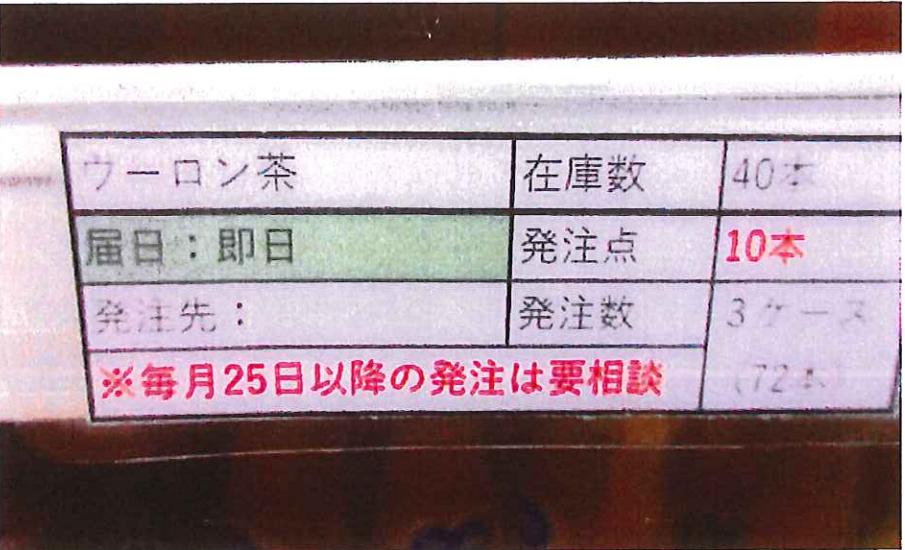
ホテル名	大阪 道頓堀川畔 大和屋本店			
ホテル概要	地域	関西	客室数	39 室
	所在地	大阪府大阪市中央区島之内 2-17-4	URL	https://www.yamatoyahonten.co.jp/

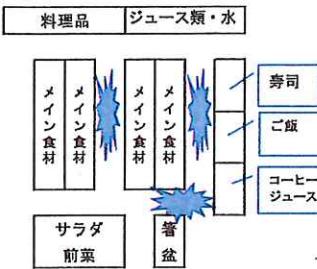
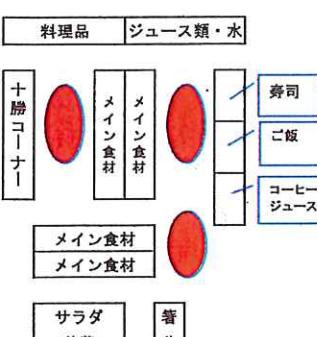
テーマ	備品倉庫の5S・3定を推奨する。
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化
部門	接客、サービス

改善の背景	過剰発注・発注漏れが多い
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>モノを置く場所が決まっていないために煩雑となっている。</p>  <p>(改善後)</p> <p>備品すべてに5S・3定を導入した。</p> 
改善のポイント	テープでラインをとり、場所の徹底化を図った。各部署のすべての備品をエクセルで管理することによって、発注したものが届いてもどこに置くのかわからないという問題がなくなった。

ホテル名	有馬温泉 月光園 鴻臚館・游月山荘			
ホテル概要	地域	関西	客室数	81 室
	所在地	兵庫県神戸市北区有馬町 318	URL	https://www.gekkoen.co.jp/yuugetu/

テーマ	飲料冷蔵庫の整理整頓
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化
部門	客室係

改善の背景	発注のタイミングが係次第で、係が公休の時に発注が滞っていた。
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>各バントリーに飲料用の冷蔵庫があるが、定量が決められておらず雑然としていた。</p>  <p>(改善後)</p> <p>飲料の定位置・定量化と発注点を決め、ラベリングした。</p> 
改善のポイント	発注して即日届くものと時間のかかるものがあったので発注点の差をつけた。
改善の効果	係が不在でも発注のタイミングが明確になった。

十勝川温泉 観月苑										
ホテル概要	地址	北海道	業態	温泉ホテル	客室数	104 室	参加形態 モデル施設			
所在地 北海道河東郡音更町十勝川温泉南14-2				URL	http://www.kangetsuen.com/					
テーマ	バイキング会場のレイアウト変更による人件費削減									
カテゴリー	SS・3定、レイアウト改善による効率化									
部門	接客、サービス									
改善の背景	顧客から「バイキング会場が混んで、おかず等を取りづらい」との意見が多く、その対応に多くの時間をかけていた。									
改善の内容	<p>(改善前) バイキング会場の接客係の意見を聞くとともに、管理部門でバイキング会場を調査した。すると、皿や箸を取った後のおかずを選ぶ場所及びご飯をよそう場所で混雑していることが判明した。(青印のところが混雑する場所)</p>  <p>(改善後) <レイアウトの変更> ①既に 2 列あったメイン食材のテーブルを 縦一つにした。 ②メイン食材のテーブルを一つ下側に横置き にした。 ③左側に、半分の幅のテーブルをセットし、 「十勝コーナー」とした。</p>  									
改善のポイント	<p>①レイアウト変更による通路の拡大 顧客がすれ違うスペースを確保した。</p> <p>②十勝コーナーの設置 十勝コーナーを設置することにより、人の流れの分散化を図った。</p>									
改善の効果	<p>バイキングの対応人員を 1 名削減することができた。 バイキングの人員を減らし、宴会場等へ振り替えることができた。</p> <p>料飲部門の人件費削減 平成 27 年 6 月～9 月：25,463 千円 平成 28 年 6 月～9 月：17,449 千円 差 8,014 千円</p>									

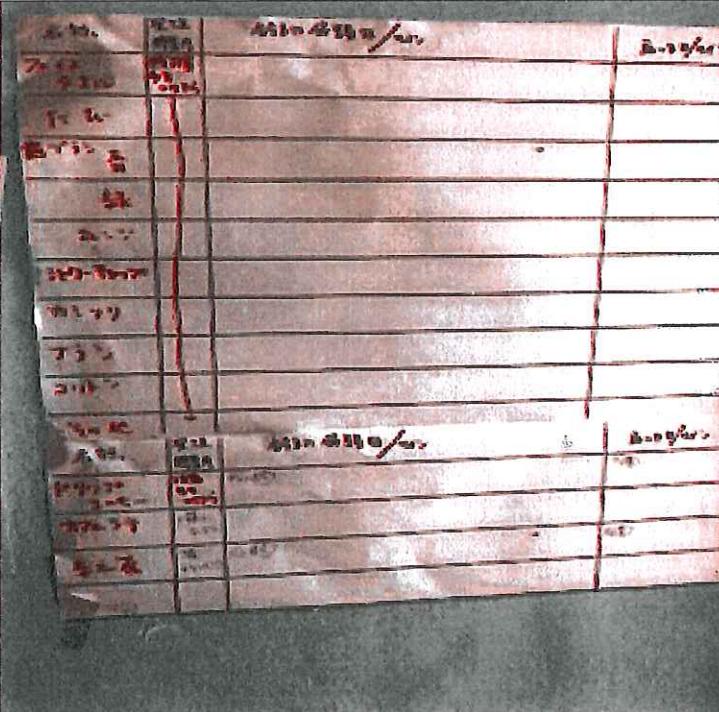
ホテル名	小豆島国際ホテル						
ホテル概要	地域	四国	業態	リゾートホテル	客室数	120室	参加形態
	所在地	香川県小豆郡土庄町甲24-67		URL	http://www.shodoshima-kh.jp/		

テーマ	(宴会場) 個人、団体の作業エリアを分離
カテゴリー	SS・3定、レイアウト改善による効率化
部門	配膳、接客、サービス

改善の背景	<ul style="list-style-type: none"> 個人向け、宴会場向けの作業エリアが重なって、効率的な作業ができていなかった。 かんば（配膳準備補助員）に頼りきりの状態だった。 												
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>個人向け、宴会場向けの作業エリアが重なって、効率的な作業ができていなかった。 かんば（配膳準備補助員）に頼りきりの状態だった。</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>個人担当</td> <td>宴会担当</td> </tr> <tr> <td>厨房スタッフ (社員)</td> <td>1-2人 全体制作管理</td> <td>1-2人 各宴会担当</td> </tr> <tr> <td>接客係</td> <td>3-4人</td> <td>3-5人</td> </tr> <tr> <td>かんば</td> <td>1-2人 ドリンク、配膳準備下 作業</td> <td></td> </tr> </table> <p>(改善後)</p> <p>作業エリア分離の為レイアウト変更、温蔵庫（個人用、宴会用に分けて設置）、個人用ドリンク用冷蔵庫を新設。 作業分担の変更→個人客のドリンク注文はすべて個人担当スタッフが対応する。</p>		個人担当	宴会担当	厨房スタッフ (社員)	1-2人 全体制作管理	1-2人 各宴会担当	接客係	3-4人	3-5人	かんば	1-2人 ドリンク、配膳準備下 作業	
	個人担当	宴会担当											
厨房スタッフ (社員)	1-2人 全体制作管理	1-2人 各宴会担当											
接客係	3-4人	3-5人											
かんば	1-2人 ドリンク、配膳準備下 作業												
改善のポイント	<ul style="list-style-type: none"> 作業チーム毎にエリアを分離。 												
改善の効果	<ul style="list-style-type: none"> 個人向け、宴会場向けの作業エリアが分離したことで、動線の混乱が解消し、作業しやすくなった。 <p>※他の作業改善と合わせた削減効果：削減された厨房での作業期間 1.5 時間／人 ×3.5 人▲個人宴会場配置（潮風） = 5.25 時間／日、157.5 時間／月、1,890 時間／年</p>												

ホテル名	山景の宿 流辺			
ホテル概要	地域	東北	客室数	16 室
	所在地	宮城県柴田郡川崎町青根温泉 17-2	URL	http://www.aoneonsen.com/ryusen/

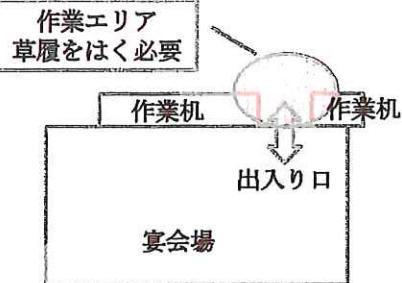
テーマ	客室使用分在庫管理
カテゴリー	5S・3定、レイアウト改善による効率化
部門	接客

改善の背景	社員、アルバイトどちらがどの在庫を管理するかがあいまいだったため、二重発注による過重在庫や、人任せのため発注漏れなどがある
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>誰かがやるだろう。他人任せ。担当が変わった際、セットする在庫がないのに気づき、焦って確認せず注文をいれてしまう。事前に発注されていたため過重在庫となる。</p> <p>(改善後)</p> <p>在庫が保管されている場所それぞれに、表を作り誰が見てもわかるようにした。</p> <p>発注者を統一。発注品を受け取り、保管した人が日付と名前を記入。</p> 
改善のポイント	過重在庫の軽減
改善の効果	注文した日付とサインが有るため誰が注文して、いつ受け取ったかわかるため、過重在庫がなくなり、一人一人が表に目を通すようになった。

ホテル名		十勝川温泉第一ホテル					
ホテル概要	地址	北海道	業態	温泉ホテル	客室数	111室	参加形態
	所在地	北海道河東郡音更町十勝川温泉南12		URL	http://www.dalchihotel.com/		
テーマ	在庫の保管場所の見直しと数値管理の徹底						
カテゴリー	SS・3定、レイアウト改善による効率化						
部門	フロント						
改善の背景	<p>当社では、フロント宿泊課が客室清掃とリネンを除く全ての客室備品を倉庫にて管理している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ゴミ箱や目覚まし時計、季節取り付け備品など多品目を管理しているものの、倉庫は整理整頓されておらず、物を探しに余計な時間をとられてきた。 						
改善の内容	<p>(改善前)</p> <ul style="list-style-type: none"> 年一度しか使わない物品が倉庫の一番使いやすい場所に置かれているなど、保管場所が使用頻度に合っていなかった。 発注担当者はいるが、実際は在庫の放置と発注漏れがあり、毎日使うものが在庫切れになることがあった。 物が多く、探す手間がかかった。 <p>倉庫の整理整頓の状況</p>   <p>セクション分け</p>  <p>物の位置を設定　※スタッフの作業導線を残す</p>  <p>発注の目安の記録　定量の見える化</p> <p>(改善後)</p> <p>以下の改善を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> 在庫の整理；不要な物を捨てる。他部門に譲る。地域に寄付する。 発注管理者の再設定；担当者を明確にする。新入社員を含む。 値のリスト化；紙にリストとして落とし込む。 物の置き場の設定；倉庫を区分けし、棚には品目の札を掲示する。 発注目安の記録；棚の品目札の横に発注在庫量も併記し、誰が見ても発注点がわかるようにする。 						
改善のポイント	<ul style="list-style-type: none"> 誰であっても見たらすぐ異常に気づくようになる。 倉庫に自由な空き空間があると手前に置き始め、気づかぬ間に元に戻るので注意を要する。 新入社員であっても指示せずとも一人でわかる状態にする。 とりあえず「しまう」ことは止めさせ、しまう前に捨てる物は捨てさせる。 						
改善の効果	<p>宿泊課社員（11名在籍）は一人当たり月3回は倉庫に物を取りに行っている。1回当たりこれまで10分間程度は要してきた。</p> <p>改善後は半分ぐらいの時間に短縮されている。</p> <p>ゆえに、時間短縮効果は以下の通りである。</p> <p>改善前：年間所要時間=11名×10分×3回=330分×12ヶ月=3,960分 改善後：年間所要時間=11名×5分×3回=165分×12ヶ月=1,980分 △改善効果=1,980分-3,960分=△1,980分=年間△33時間短縮 在庫切れの減少による対応のスピードアップの質的効果もある。</p>						

ホテル名	小豆島国際ホテル						
ホテル概要	地域	四国	業態	リゾートホテル	客室数	120 室	参加形態
	所在地	香川県小豆郡土庄町甲24-67			URL	http://www.shodoshima-kh.jp/	

テーマ	宴会場出入り口での作業改善
カテゴリー	SS・3定、レイアウト改善による効率化
部門	接客、サービス

改善の背景	<ul style="list-style-type: none"> 配膳、下膳の作業は宴会場の出入り口周辺に集中する。 狭いうえに、草履の脱ぎ、履きが面倒だった。
改善の内容	<p>(改善前)</p> <ul style="list-style-type: none"> 配膳、下膳の作業は宴会場の出入り口周辺に集中する。 狭いうえに、草履の脱ぎ、履きが面倒だった。  <p>(改善後)</p> <ul style="list-style-type: none"> 足袋のまま作業できるようにカーペットを設置。 
改善のポイント	<ul style="list-style-type: none"> 安楽正早の視点。
改善の効果	<ul style="list-style-type: none"> 作業に伴う草履の脱ぎ履きがなくなり、作業効率が向上。 <p>※削減効果：草履の脱ぎ履き時間 15秒／回 ×100回以上／日 = 1,500秒／日 = 25分／日、750分／月 = 12.5時間／月、150時間／年</p>

ホテル名	寿亭		
ホテル概要	地域	中部	客室数 34室
	所在地	三重県三重郡菰野町菰野 8585	URL https://www.kotobukitei.co.jp/

テーマ	チェックリストの作成によるチェックのマルチ化
カテゴリー	SS・3定、レイアウト改善による効率化
部門	施設、清掃、布団敷き

改善の背景	部屋掃除後のチェックにバラつきがあり、顧客からのクレームにつながることがあった。																																																																																																																																																																							
改善の内容	<p>(改善前)</p> <p>部屋のチェックは、各担当に任されており、ルールも明確になっていなかったため、他部門の人やアルバイトはできない状態であった。</p> <p>(改善後)</p> <p>誰でも点検できるチェックシートを作成・導入した。</p>																																																																																																																																																																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>点検項目 / 日付</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td>茶びつ(5個) お茶っ葉(3つ) ボット、水ボット、急須(口は豊向き) 花台、花瓶の向き</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>T</td><td>汚れ、ほこり</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>V</td><td>音量・チャンネル3 確認</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>押</td><td>丹前・蒂・タオル(人數分)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>し</td><td>リセッシュの量</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>入</td><td>金庫の中</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>れ</td><td>ハンガー(向き揃えて端に寄せる) 机(場所、ほこり、汚れ)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>机</td><td>茶菓子、冊子、リモコン(上座向き) 小物入れの中に何もないか</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>冷</td><td>温度は3に合わせる</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>蔵</td><td>中に何も入ってないか</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>庫</td><td>グラス(5個) 栓抜きあるか</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>灰皿</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>ゴミ箱(奥まで確認)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>電</td><td>ティッシュ(向き、三角折り、量)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>話</td><td>アンケート(開けて中まで確認)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>台</td><td>ボールペンあるか</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>風</td><td>クーラー(全自動)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>呂</td><td>浴槽に虫や蟻がないか</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>洗</td><td>浴室(虫、石鹼、鏡の確認)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>面</td><td>ト 汚れ、便座の裏、流れるか</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>所</td><td>イ トイレットペーパー(量、三角折り)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>レ 三角コーナー(奥まで確認)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>コップ(大人の人数分)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>はぶらし(人数分)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>排水溝・ゴミ箱(奥まで確認)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>ドライヤーの台の上</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>ペーパータオルの量</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>電気がつくか確認</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>布団(枚数あるか、向き) 座布団(右下に文字がくるように)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>玄</td><td>スリッパ(人数分)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>間</td><td>電気全てつける(部屋、玄関)</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>確認担当者</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				点検項目 / 日付	1	2	3		茶びつ(5個) お茶っ葉(3つ) ボット、水ボット、急須(口は豊向き) 花台、花瓶の向き				T	汚れ、ほこり				V	音量・チャンネル3 確認				押	丹前・蒂・タオル(人數分)				し	リセッシュの量				入	金庫の中				れ	ハンガー(向き揃えて端に寄せる) 机(場所、ほこり、汚れ)				机	茶菓子、冊子、リモコン(上座向き) 小物入れの中に何もないか				冷	温度は3に合わせる				蔵	中に何も入ってないか				庫	グラス(5個) 栓抜きあるか					灰皿					ゴミ箱(奥まで確認)				電	ティッシュ(向き、三角折り、量)				話	アンケート(開けて中まで確認)				台	ボールペンあるか				風	クーラー(全自動)				呂	浴槽に虫や蟻がないか				洗	浴室(虫、石鹼、鏡の確認)				面	ト 汚れ、便座の裏、流れるか				所	イ トイレットペーパー(量、三角折り)					レ 三角コーナー(奥まで確認)					コップ(大人の人数分)					はぶらし(人数分)					排水溝・ゴミ箱(奥まで確認)					ドライヤーの台の上					ペーパータオルの量					電気がつくか確認					布団(枚数あるか、向き) 座布団(右下に文字がくるように)				玄	スリッパ(人数分)				間	電気全てつける(部屋、玄関)					確認担当者			
	点検項目 / 日付	1	2	3																																																																																																																																																																				
	茶びつ(5個) お茶っ葉(3つ) ボット、水ボット、急須(口は豊向き) 花台、花瓶の向き																																																																																																																																																																							
T	汚れ、ほこり																																																																																																																																																																							
V	音量・チャンネル3 確認																																																																																																																																																																							
押	丹前・蒂・タオル(人數分)																																																																																																																																																																							
し	リセッシュの量																																																																																																																																																																							
入	金庫の中																																																																																																																																																																							
れ	ハンガー(向き揃えて端に寄せる) 机(場所、ほこり、汚れ)																																																																																																																																																																							
机	茶菓子、冊子、リモコン(上座向き) 小物入れの中に何もないか																																																																																																																																																																							
冷	温度は3に合わせる																																																																																																																																																																							
蔵	中に何も入ってないか																																																																																																																																																																							
庫	グラス(5個) 栓抜きあるか																																																																																																																																																																							
	灰皿																																																																																																																																																																							
	ゴミ箱(奥まで確認)																																																																																																																																																																							
電	ティッシュ(向き、三角折り、量)																																																																																																																																																																							
話	アンケート(開けて中まで確認)																																																																																																																																																																							
台	ボールペンあるか																																																																																																																																																																							
風	クーラー(全自動)																																																																																																																																																																							
呂	浴槽に虫や蟻がないか																																																																																																																																																																							
洗	浴室(虫、石鹼、鏡の確認)																																																																																																																																																																							
面	ト 汚れ、便座の裏、流れるか																																																																																																																																																																							
所	イ トイレットペーパー(量、三角折り)																																																																																																																																																																							
	レ 三角コーナー(奥まで確認)																																																																																																																																																																							
	コップ(大人の人数分)																																																																																																																																																																							
	はぶらし(人数分)																																																																																																																																																																							
	排水溝・ゴミ箱(奥まで確認)																																																																																																																																																																							
	ドライヤーの台の上																																																																																																																																																																							
	ペーパータオルの量																																																																																																																																																																							
	電気がつくか確認																																																																																																																																																																							
	布団(枚数あるか、向き) 座布団(右下に文字がくるように)																																																																																																																																																																							
玄	スリッパ(人数分)																																																																																																																																																																							
間	電気全てつける(部屋、玄関)																																																																																																																																																																							
	確認担当者																																																																																																																																																																							
改善のポイント	チェックシートに定数や向きも記した。																																																																																																																																																																							
改善の効果	アルバイトでも部屋のチェックができるようになった。																																																																																																																																																																							