

企業プロフィール

マニュアルNo. 2 動線・レイアウト改善によるムダ・ミス削減
マニュアルNo. 6 多能工人材育成による人材の有効活用

- 会社名 : 賀露幸（ブリリアントアソシエイツ株式会社）
- URL : <http://kigatukebatottori.com/>
- 業種・業務内容 : 飲食（海鮮レストラン）
- 本社所在地 : 鳥取県
- 従業員数 : 18名（平成22年9月末現在、パート・アルバイト含む）

取り組み背景

魚市場に訪れる観光客・地元客は、年間67万人。昼食時は、市場内飲食店に行列ができる。いかに、営業時間内に自店にお客さまを多く取り込めるか、そのための改善が必要とされた。

取り組み目的

30坪のホール・10坪の厨房を最大限に活かした来店客数の増加実現のための客席数の拡大、厨房作業効率の向上。

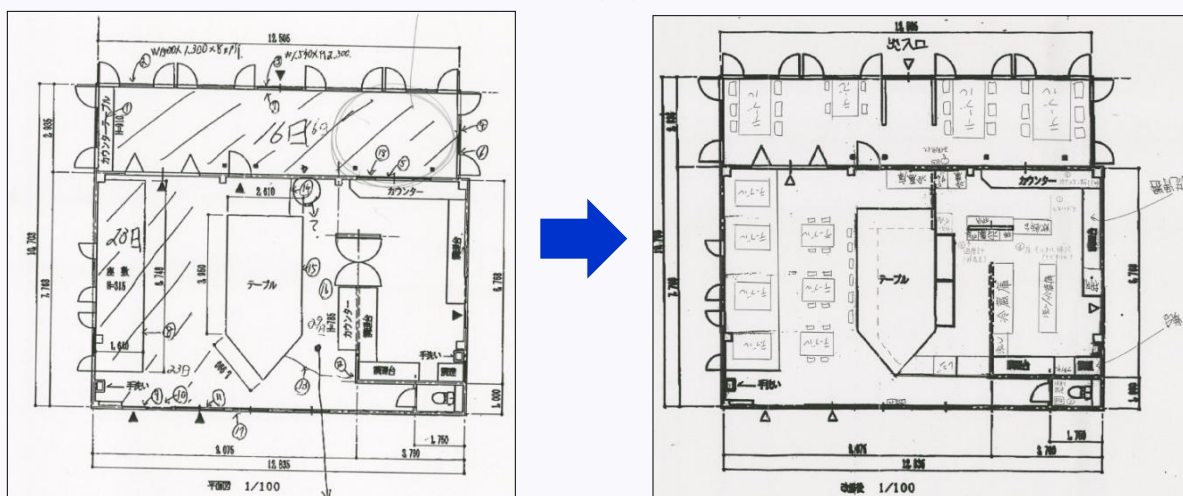
取り組み概要

1. ホール内レイアウト変更による段階的な客席数の拡大。
2. 厨房内動線・レイアウト改善による作業効率の向上。
3. 呼び込み・ホール・厨房の多能工（マルチスキル）化。

取り組み内容

1. ホール内レイアウト変更による段階的な客席数の拡大。
 - (1) 60席(前経営者引き継ぎ時)⇒130席(現在)に段階的に席数を拡大。
 - ①ストックヤード、いけす、装飾品としての「舟」の客席化。
 - ②レイアウト変更、テーブルサイズの縮小による席数拡大。
2. 厨房内動線・レイアウト改善による作業効率の向上。
 - (1) 厨房の作業工程を製造業の視点から見直し、下膳、洗浄、調理、盛り付け、配膳を連続的にできる動線に厨房内レイアウトを改善。
 - ①親会社(ランドメタル社)兼務社員が厨房内レイアウト改善を図面に落として推進。
 - ②親会社のステンレス加工技術を活かした特注の棚、調理台を製作。
 - (2) 結果として、料理提供時間が短縮された。 5～10分(現状)。
3. 呼び込み・ホール・厨房のマルチスキル化。
 - (1) 呼び込み担当は、満席になった段階で、ホールに入る。
 - (2) ホール担当の一人が、満席段階でホール・厨房の境に立ち、厨房に指示を出す。
 - (3) 料理出しは以前は厨房が行っていたが、現在はホール担当が行う。
 - (4) ランドメタル社兼務社員は、究極のマルチスキル化(製造業のDNAを調理現場に移植)。
 - ① 厨房の作業工程を製造業の視点から見直し、改善を推進。
 - ② 購買担当としてデータに基づいた仕入、原価率の改善 30%(現状)。

<レイアウト変更前・後>



成果

- 改善前(オープン当初) 1日最大客数 300人 ⇒ 改善後 1日最大客数 1,300人。
- 月上売上目標2,000万円達成(2010年8月)。