

惣菜コンサルティング

オペレーション計画フロー

2012年

NO	<項目>	<内容>	2ヶ月	4ヶ月	6ヶ月	8ヶ月	10ヶ月	12ヶ月
1、	標準作業の設定 ↓	・標準作業の整理・確認 作業マニュアル内容と時間の設定	→					
		・5S3定 作業場、冷凍冷蔵庫、包材、POP、備品等	→					
		・夜間作業の標準化 片づけ、清掃、仕越し等		→				
		・チーフの固定業務 分析、実行、検証					→	
2、	標準作業時間 ↓	・作業棚卸 個人別製造作業		→				
		・作業分析と問題点 実施、修正、まとめ			→			
		・標準作業時間の設定 製造作業と製造作業以外の標準化			→			
3、	器具・備品計画 ↓	・動作経済からの器具備品 製造・包装・値付け			→			
		・作業標準化から見直し 分類保管				→		
4、	時間帯別製造計画 (作業指示書) ↓	・製造計画書の見直し 製造優先、時間、前準備			→			
		・時間帯別品揃えと製造計画				→		
		・販売計画との運用						→
5、	シフトの見直し ↓	・時間帯別製造計画とシフトの見直し				→		
		・夕帯から夜間シフトの強化				→	→	
6、	人員計画の見直し ↓	・月次人員計画の作成 日別売上予算と生産性					→	
		・週間人員計画作成 曜日別人時計画					→	
		・現状分析					→	
7、	曜日別時間帯別作業割当 ↓	・標準作業時間を取り入れた 作業割り当ての改善						→
		・あるべき売り場づくりから 人員配置の見直し 作業割り当ての作成						→

<標準作業>

①天ぷら

器具、備品：フライヤー、天衣置き台、天衣溶き用ボール、かき揚ボール、かき揚鍋、
打ち粉バット、滑り台、菜箸

作業工程	標準作業とポイント
<ul style="list-style-type: none"> 仕越し作業 前準備作業 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜類の洗浄、カット、魚介類の洗浄、カット、整形（伸ばし）又はキット原料使用し前日解凍 天ぷら衣をつくる（1回分は午前中に使い切る量） 水を先に入れ、同量の天ぷら粉を計り入れ掻き混ぜる
<p>ネタ天、野菜天</p> <p>原料に打ち粉</p> <p>↓</p> <p>天衣を付け揚げる</p>	<ul style="list-style-type: none"> 水気を良く取ってから小麦粉をまぶし、はたいて均一に付ける。 エビは尾と第一関節には粉を付けない 利き手でない方を使って原料に天衣を付け滑り台の上に置き、天衣を落として花を咲かせる。利き手は菜箸を使って揚げる。
<p>かき揚天</p> <p>小麦粉をまぶす</p> <p>天衣を付ける</p> <p>↓</p> <p>かき揚鍋に盛る</p> <p>揚げる</p>	<ul style="list-style-type: none"> 原材料重量の約10%量の小麦粉を入れ、両手で良く混ぜ合わせる。 天衣を原材料重量の約50%量を入れ、両手で良く混ぜ合わせる。天衣がボールの下に溜まらないようにする。 かき揚鍋には利き手でない方を使ってふんわりと盛りフライヤーに入れる。利き手は菜箸を使って揚げる 商品毎に温度を決め守って揚げる

標準作業時間（標準作業時間はレシピや製造方法によって変わります）

天ぷら		個	前準備作業		製造作業		バラ売り	分
商品	数量		天ぷら衣作る	打ち粉	衣付け揚げる	盛り付け		
イモ天	10	5	1	5	1	7		
南瓜天	10							
ナス天	10							
イカ天	10							
エビ天	10							
アゴ天	10							
キス天	10							
茸かき揚天	10							5
かき揚げ天	10							
エビかき揚	10							
天ぷら計	100	10				78		

<惣菜製造の5S3定の取り組み>

1、5Sの実施

- 1) 整理 —— 要る物と要らないものを区別する
- 2) 整頓 —— 要る物を使い易い様に置き、誰でもわかるように明示する
- 3) 清掃 —— 常に掃除をし、きれいにする
- 4) 清潔 —— 整理、整頓、清掃の3Sを維持する
- 5) 躰 —— 決められたことを、いつも正しく守る習慣付けをする

2、3定作業の流れから分析（動作経済の法則を導入）

1) 仕入れ・保管

- ①定品 —— 作業に必要な物を絞って置く
- ②定位置 —— 使用頻度の高い物から手前に置く
- ③定量 —— 使用する数量だけ置く

2) 調理作業

- ①不要な動作を減らす —— 振り向く、しゃがむ動作
- ②両手で始まり、両手で終わる —— 両手が使える様な器具を活用
- ③動作は最適部位で、最短距離で行う —— 材料・副材を取りに行く

3) 盛付け・包装

- ①必要な器具・備品を揃える —— 手元化キット（バラシ、カップ、調味料小袋、輪ゴム）
- ②動作は最適部位で、最短距離で行う —— トレーは手の届く範囲
- ③両手で始まり、両手で終わる —— 材料の置き場、置き方

4) 計量・値付け

- ①探す・見つける、不要な動作を減らす —— シール、呼び出しコード

5) 品出し

- ①動作は最適部位で、最短距離で行う —— 品出し距離、ワンウェー作業動作

<検証>（M社の例）

・商品の盛り付け、パック作業台



・商品レシピの提示



・人時生産性： 前期比 **105%アップ**、

・人時生産性： 前期比 **108%アップ**

惣菜		平日	パターン										作業割当表	売上計画	300千	人時売上	7000円	人時	43H		
氏名	担当		08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00					
A	8	チーフ	時間	→										→							
		作業	検品品出し 値付け pk、品出し										発注、事務、計画 中華、米飯、品だし 売り切り								
B	4		時間	→										→							
		作業	焼き物 天ぷら 中華 米飯																		
C	4		時間	→										→							
		作業	準備、コロッケフライ、唐揚										清掃								
D	4		時間	→										→							
		作業	弁当										清掃								
E	4		時間	→										→							
		作業	巻寿司										散らし寿司								
F	4		時間	→										→							
		作業	サラダ煮物 生寿司																		
G	4		時間	→										→							
		作業											巻寿司 生寿司 清掃								
H	4		時間	→										→							
		作業											スナック 焼き物 弁当 仕越し								
I	4		時間	→										→							
		作業											天ぷら フライ 唐揚仕越し、清掃								
J	3		時間	→										→							
		作業											揚げ物 仕越し 清掃、準備								
人時計	43	H	時間	5.5	6	6	6	0.5	1	3	4	4	3	2	1	1	0				