

人が減る

第3部 生産性向上

①

「生のエビ、カニはN G」など客の要望が一覧でできる。宴会場などのカメラ映像も表示され、食事の

進み具合を見ながら効率的に調理できるようになつた。

で行つて確認していた」と振り返る。時間もかかり、川県の旅館「陣屋」が開発する。

体力も浪費していたが、情報も表示され、食事の報を共有して無駄がなくなる。

宿泊客情報—I Tで共有



勤務「見える化」

菊乃家はI Tの導入と併せて、昨夏から勤務の「見える化」を進め、働き方を改善してきた。従業員の仕事内容や終業を時間帯ごとに明示した1日のシフト表を作った。午前9時に出社し、

チェックアウト、チェックイン、客室の清掃確認、布団敷き、送迎…。時間帯別に業務を洗い出し、他の部署やアルバイトを含めて担当の仕事を見直して負担を軽くした。

（山本和明）

モニターで確認

世界遺産の島、宮島（廿日市市）のホテル菊乃家。フロント裏のバックヤードで、菊川泰嗣社長が懐かしく、『ここでよく従業員が怒鳴り合つていましたよ。『言つた』『聞いていない』と…』。宿泊客の料理の希望など、伝達がうまくできていなかつた。そんないざこぎを解消したのが、約3年前に導入したクラウド型のI Tシステムだ。

画面は、フロント係のパソコンやスマートフォンでも確認できる。かつては手書きの台帳で客の情報を各自が書き写し、おのずと転記ミスも目立つていた。

客室の清掃係もタブレット端末を使う。チェックアウトした部屋が赤く表示され、間違えて入室することがなくなつた。連泊の部屋も分かり、清掃は不要だが「タオルと浴衣は交換する」といった注意書きも見られ

二台ある46インチ大型モニターはその一つ。マウスで操作すると、用意する食事数とともに「減塩対応

菊川社長は「スタッフは情報が集まるフロントま

客室の清掃前に、タブレット端末でチェックアウト状況を確認する従業員。ミスが減り、

効率的な作業につながっている

松本浩志総支配人は「忙

生産性が高まつただけではない。「仕事の余裕がない。チェックイン、チェックアウト、食事と業務が集中する時間帯が分かれているためだ。効率的な人員配置が力技になる。」

長。従業員は、I Tで共有する顧客情報を基に「息子さんの誕生日で来られたんですね」などと声を掛ける

ようになつた。勤務時間の短縮や業務の効率化は、顧客満足という大きな果実も生んでいる。菊川社長はそう感じている。

（山本和明）