



オペレーションの改善

飲食店繁盛のための仕組みづくり(3)

中小企業活力向上オンラインセミナー 運営管理分野

中小企業活力向上プロジェクト実行委員会事務局



オペレーションを改善するにはまず目標を持つ

例えばランチタイムであれば、お客様の来店からお帰りになるまでの時間から逆算して、料理の提供時間などの目標オペレーション時間を決定する。



オペレーション改善のポイント例

1. 設備や道具の効率のよい配置
2. スムーズな導線の確保
3. 動作・作業の迅速化
4. 適切なスタンバイの実施



飲食店でのスタンバイの一例

- 料理をあらかじめ盛り付けておく
- 盛り付けしやすいように食器を並べておく
- 食材を1人前ずつ量ってまとめておく
- 氷を入れたお冷をあらかじめ作っておく
- 食後の飲み物を準備しておく
- セットのサラダやデザートを作って
提供しやすい場所に運んでおく



スタンバイをする際の注意

メニューの品質や丁寧な接客サービスとスタンバイはトレードオフの関係にある



顧客満足の優先順位をもとに提供時間と料理や接客品質とのバランスを考えていく



実際にオペレーションの改善に取り組みたい

ご利用は
無料です

経営診断
・ 経営相談

中小企業活力向上プロジェクト

東京都内の商工会・商工会議所の経営指導員
と中小企業診断士が貴社をお訪ねし、企業診
断を行ったうえで経営力向上のためのアドバ
イスをさせていただきます。



詳しくは
こちらから

