

生 衛 業 向 け

生活衛生関係営業の生産性向上を図るためのマニュアル(基礎編)



生産性 & 効率アップ必勝マニュアル



費用を削減して収益性を高めよう (収益向上)

材料費/水道光熱費/在庫/人件費 共通

- step 1 現状を把握し、どのように削減するか検討する
- step 2 削減に取り組む

材料費・水道光熱費・在庫・人件費

削減視点は以下です

●材料費削減の視点

材料費を単価と使用量に分けることがポイント！



●水道光熱費削減の視点

費目ごとに削減視点を適用することがポイント！



●在庫削減の視点

段取りに沿って進めることがポイント！



●人件費削減の視点

- ・ 人的作業の機械化
- ・ セルフサービスの導入
- ・ 複数店舗での要員管理
- ・ パート・アルバイトの使い分け
- ・ 多能工化・作業割り当ての見直し

を削減しましょう。

取組手順
(各編共通)

材料費 / 水道光熱費 / 在庫 / 人件費 共通

対象となる費目により詳細は異なりますが、概ね次のような手順となります。

step
1

現状を把握し、どのように削減するか検討する

材料費や水道光熱費、在庫、人件費それぞれについて、何があり、どのくらいかかっているかなど、現状を確認する



step
2

削減に取り組む

チェックリストや手順に沿って削減に取り組む



目標を設定して計画的に取り組みましょう

目標設定と計画策定については「付録」を参照してください



step
1

現状を把握し、どのように削減するか検討する

材料費がどのくらいかかっているのか確認してみましょう。



原材料や食材等、各種材料費や購入物品費用を確認する。

■ リストアップイメージ

品名	購入頻度	1回あたり発注量	1回あたり発注額	年間購入額
割り箸	週1回	1,000 膳	2,500 円	125,000 円
紙おしぼり	週1回	1,000 個	4,000 円	200,000 円
.....



年間購入金額の多いものを優先して、改善点を考えましょう。



削減に取り組む

材料費削減は、単価を下げるか、使用量を減らすかの2つの視点を考えましょう。

できそうな取組があれば、すぐに取りかかりましょう。また時間がかかる取組は、優先順位をつけて、実施しましょう。



■ 材料費削減のためのチェックリスト

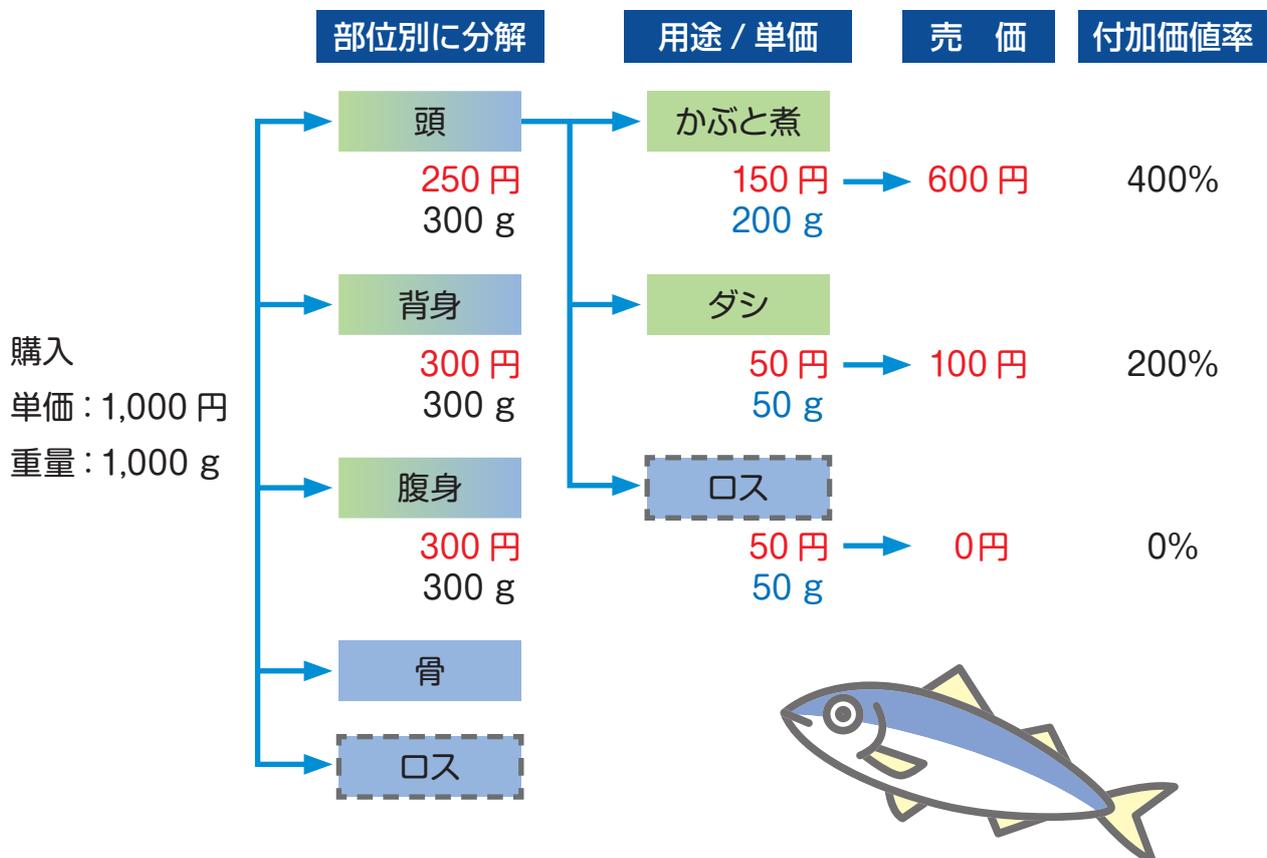
紙おしぼりの例

削減の視点		対策例
材料費を下げる	単価を下げる	相見積りをとる → 他の業者の見積りをとる
		安い代替品にする → 同程度の品質で安い商品を探す
		加工品ではなく原材料にする → —
		発注量を変える → まとめ発注で単価が下がるか確認する
		納品場所や時間、形態を変える → —
	使用量を減らす	作業ミスを減らす → 提供時にうっかり落とすのを減らす
		廃棄を減らす → 古いまま放置してムダに捨てることのないよう在庫管理を徹底する
		破損を減らす → 在庫管理を適正に行い破損しないようにする
		過剰使用を減らす → テーブルタオルの代わりに気軽に使わないよう徹底する
		端材を減らす → —

食材のロス削減と付加価値向上の同時実現例

■ 飲食店での例

- ①現状の食材を部位別に分解し、用途別の単価と売価の関係から付加価値を計算する。
 ※ここでは仮に重量を基準に金額を割り振っています。



- ②ロス (= 廃棄) の削減や売価向上の観点からメニューを再検討する。

例) アラ煮、骨せんべい、皮チップ、肝和え等廃棄ロスを削減する新メニューや少し手を加えて単価を上げたメニューの提供 (付加価値の向上)



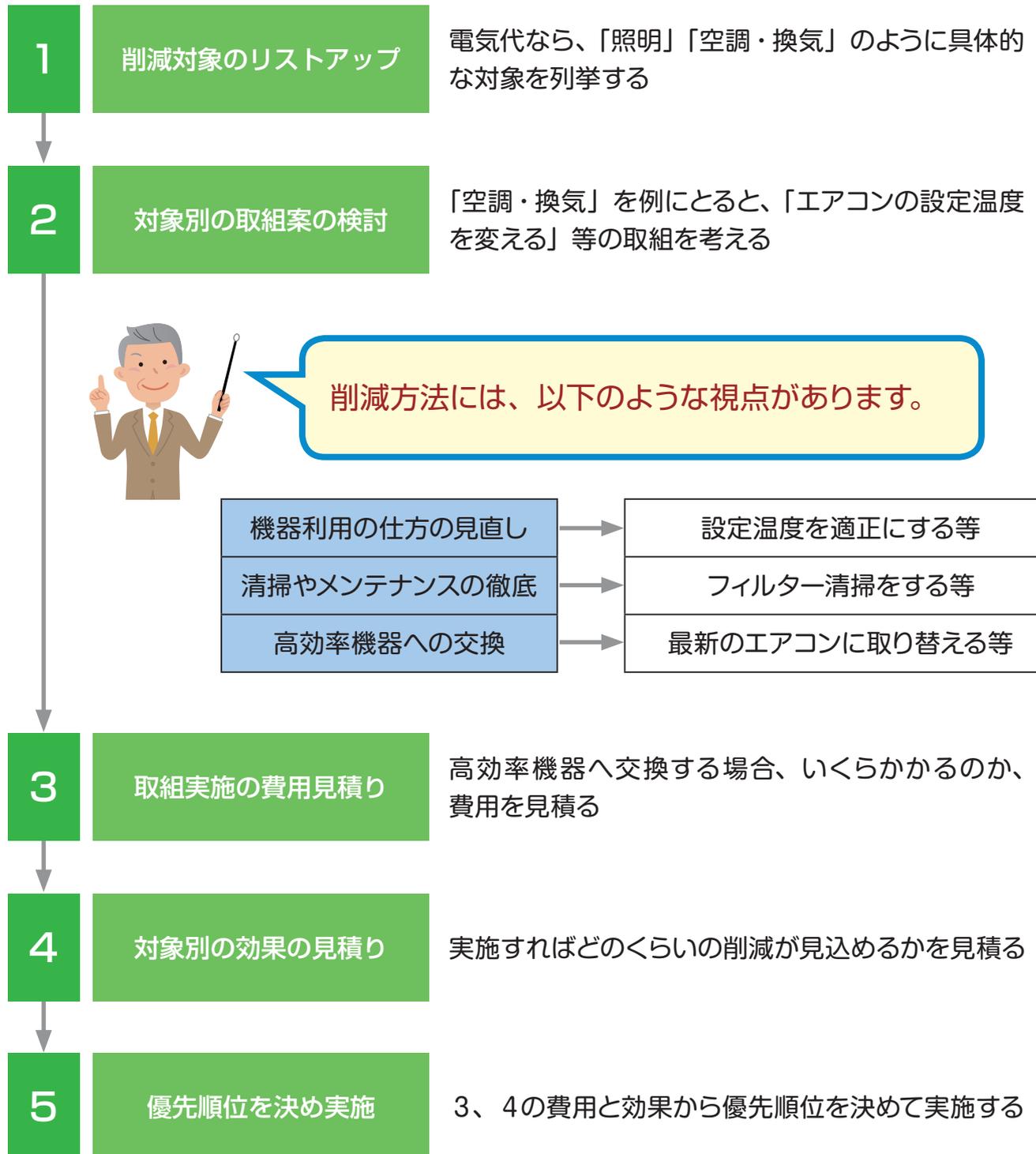
食材ロスの削減と付加価値向上を同時に実現

step

1

現状を把握し、どのように削減するか検討する

水道光熱費削減の進め方を確認しましょう。



削減に取り組む

チェックリストを使って水道光熱費を削減する
取り組みを決めましょう。



■ 電気代削減のためのチェックリスト

	削減の視点	実施状況	削減効果	費用
照明	不要時間帯の消灯	未/済	大/中/小	大/中/小
	照度の適正化	未/済	大/中/小	大/中/小
	LED への交換	未/済	大/中/小	大/中/小
	照明器具の清掃	未/済	大/中/小	大/中/小
	照明器具の間引き	未/済	大/中/小	大/中/小
	人感センサー導入	未/済	大/中/小	大/中/小
	照度センサー導入	未/済	大/中/小	大/中/小
空調・換気	設定温度・湿度の適正化	未/済	大/中/小	大/中/小
	外気侵入遮断	未/済	大/中/小	大/中/小
	フィルター、フィン清掃	未/済	大/中/小	大/中/小
	高効率機器への交換	未/済	大/中/小	大/中/小
	サーキュレーター利用	未/済	大/中/小	大/中/小
	室外機への水かけ/日陰作り	未/済	大/中/小	大/中/小
冷蔵庫	設定温度の適正化	未/済	大/中/小	大/中/小
	庫内の整理整頓	未/済	大/中/小	大/中/小
	フィルター清掃	未/済	大/中/小	大/中/小
	高効率機器への交換	未/済	大/中/小	大/中/小
その他	契約電力の見直し	未/済	大/中/小	大/中/小
	待機電力の削減	未/済	大/中/小	大/中/小

水道光熱費削減の進め方を確認しましょう。



■ ガス代削減のためのチェックリスト

	削減の視点	実施状況	削減効果	費用
給湯器 ・ ボイラー	給湯温度の見直し	未/済	大/中/小	大/中/小
	フィルター清掃	未/済	大/中/小	大/中/小
	高効率機器への交換	未/済	大/中/小	大/中/小

■ 水道費削減のためのチェックリスト

	削減の視点	実施状況	削減効果	費用
給水機器	節水機器の設置	未/済	大/中/小	大/中/小
	漏水の確認	未/済	大/中/小	大/中/小

光熱費の削減事例

理容室
美容室

電気の使用量を照明、空調等細かく把握するようにした
空調を節電効果の高い機器に入れ替えた
節水型のシャワーヘッドに交換した

公衆浴場

サーキュレーターの効果的な活用により空調の設定温度を見直した
トイレの常時点灯をやめて人感センサーを導入した
ボイラーの運転開始時間を5分単位で調整した

飲食店

店頭の電飾看板を昼間消灯した
空調機器のフィルターやファンをこまめに清掃した
冷蔵庫の中を整理整頓し、設定温度を上げた

映画館

照明をLEDに取り替えた
トイレの常時点灯をやめて人感センサーを導入した
入場客数や外気温等に応じてこまめに空調の温度を調整した

step 1

現状を把握し、どのように削減するか検討する

品目別に使用量を振り返ってみましょう。



・できれば実態を記録して過去3ヶ月程度の使用量を把握する。

■ 食材購入の場合

品目	1回あたり発注量	最大使用量	最小使用量	平均使用量
たまねぎ	12kg	10kg	7kg	8kg
.....	●kg	●kg	●kg	●kg



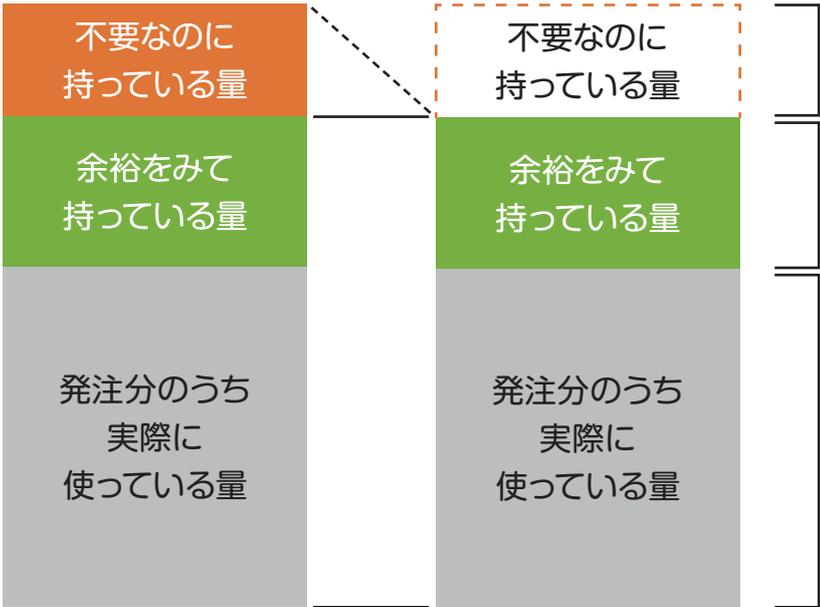
現状の使用量や在庫をもとに、3つに分類して考えてみましょう。

不要なのに 持っている量	① 使う見込みのないものや品質劣化で使えないもの、必要以上に発注したもの等
余裕をみて 持っている量	② 品切れや納期遅れへの対応として持っているもの →最大使用量を目安に決める
発注分のうち 実際に 使っている量	③ 毎回の発注量に対して実際に使っている量 →平均使用量を目安に決める

step
2

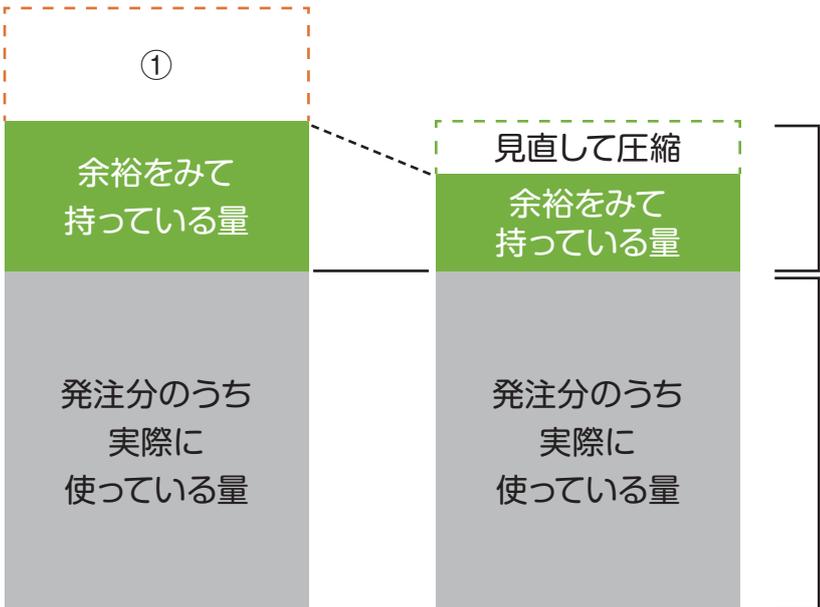
削減に取り組む

まず、「①不要なのに持っている量」を見直して削減しましょう。



- ☑ 使う見込みのないものを処分しましょう
- ☑ 品質劣化して使えないものを処分しましょう
- ☑ 必要以上に発注しているものは発注頻度や発注量を見直しましょう

次に、「②余裕をみて持っている量」を見直して圧縮しましょう。



- ☑ 最大使用量と平均使用量を目安に余裕として持つ量を減らしましょう
- ☑ 小ロット納品を依頼する、あるいは対応できる業者を探しましょう
- ☑ 在庫の品目を減らしましょう
- ☑ 「売り切れ御免」とするものをつくりましょう

step

1

現状を把握し、どのように削減するか検討する

チェックリストを参考にして、人件費削減余地を確認してみましょう。



- 機械化されている作業が少なく、人的作業が多い
➔ テーマ 1. 人的作業の機械化
- 事業者側のサービス業務が多い
➔ テーマ 2. セルフサービスの導入
- 複数店舗経営しているが、従業員を店舗ごとに勤務管理している
➔ テーマ 3. 複数店舗での要員管理
- 時間帯・作業内容にかかわらず、同じ時給になっている
➔ テーマ 4. パート・アルバイトの使い分け
- パート・アルバイトの手が空く時間が多い
➔ テーマ 5. 多能工化・作業割り当ての見直し

削減に取り組む

テーマ1. 人的作業の機械化

人による作業の中で、機械化できるものがないか検討する

- (例)
- ・飲食業における食洗機や自動調理器、タッチパネルでのオーダー受付
 - ・旅館業における業務用自動掃除機やネット予約受付
 - ・公衆浴場業における券売機や自動販売機
 - ・興行場営業におけるホームページでの問合せ対応

※必ずしも売上向上につながるわけではないので、費用対効果を検討することがポイントです

テーマ2. セルフサービスの導入

事業者側がサービス提供しているものの中で、お客様にお願いしてセルフ化できるものがないか検討する

- (例)
- ・飲食業におけるドリンクバーやセルフ調理
 - ・宿泊業における寝具のセッティング
 - ・理容業におけるセルフドライヤー
 - ・冰雪販売業におけるお客さまの商品引き取り

※一定の価格引き下げとセットで検討することがポイントです

テーマ3. 複数店舗での要員管理

複数店舗展開している場合、店舗ごとではなく、複数店舗全体で要員管理やシフト表を作成する

- ・そのために、各店舗の作業方法等標準化をする。
- ・各店舗の繁閑を把握し、要員配置をコントロールする。

テーマ4. パート・アルバイトの使い分け

時間帯や作業内容によってパート・アルバイトを使い分け、人件費削減を目指す

- (例)
- ・シニアによる早朝・開店前清掃
 - ・子育て中の主婦による短時間パート・アルバイト

テーマ 5. 多能工化・作業割り当ての見直し

複数の業務をできるようにし、繁閑を調整したり、パート・アルバイトを有効活用して生産性を高める

- ・時間帯別×部門別に忙しさの度合いと要員数を調べ、要員数の割り当てを調整する。
- ・さらに、退職や契約見直しのタイミングで余裕のある部分の要員数を削減する。
- ・複数業務が担当できる多能工にするためのトレーニングを計画的に実施する。

■ 宿泊業の例

繁忙で要員が不足している時間帯

閑散で要員に余裕がある時間帯

時間帯	フロント・売店	調理場	ホール	客室(寝具)	浴場清掃
15 時台	2名	4名	—	—	—
16 時台	2名	4名	2名	—	—
17 時台	2名	4名	3名	—	—
18 時台	2名	4名	3名	2名	—
19 時台	2名	4名	3名	2名	—
20 時台	2名	3名	3名	—	—
21 時台	2名	2名	3名	—	—
22 時台	2名	2名	3名	—	—
23 時台	2名	—	—	—	—
24 時台	2名	—	—	—	1名

調理場からフロントに 1 名移動する

ホールからフロントか調理場に 1 名移動する

フロントから調理場かホールに 1 名移動する

フロントから調理場かホールか客室に 1 名移動する

フロントからホールに 1 名移動する

memo

生活衛生関係営業の生産性向上を図るためのガイドライン・マニュアル作成事業
「生活衛生関係営業の生産性向上を図るためのマニュアル（基礎編）」

マニュアルの使い方

ガイドラインで課題が見える化し、2つのマニュアルを活用して、生産性の向上に取り組みましょう！

マニュアル（基礎編）



生活衛生関係営業者を支援する指導センターや生産性向上に取り組みたい組合・営業者が活用する生産性向上ツールです。
どの業種にも共通した課題とその取組方法を、イラスト等でわかりやすく解説しています。

3領域 10テーマ

収益向上	A. 特長ある店舗・施設づくりで業績を改善しよう
	B. 費用を削減して収益性を高めよう
	C. ICTを活用して集客力を高めよう
顧客満足向上	D. お客様の満足度を高めよう
	E. 優良顧客を増やそう
	F. インバウンドのお客様を増やそう
労働環境改善	G. 従業員のスキルとやる気を高めよう
	H. 作業しやすいお店・職場にしよう
	I. 効率的に作業しよう
	J. 人的ミス（ヒューマンエラー）をなくそう

+

付録 生産性向上を図るための事業計画を作成しよう

ガイドライン



生活衛生関係営業者自身が悩みや問題を整理するためのツール。
ガイドラインを活用することで、自店・自社の課題が見える化でき、生産性向上のために取り組むべき課題がわかります。

マニュアル（業種別編）



生活衛生関係営業者が、生産性向上に取り組むためのヒント集。
業界動向や消費者動向、業界向けに経営改善のヒントや取組事例を、イラスト等でわかりやすく解説しています。

理容業、美容業、クリーニング店、興行場営業、公衆浴場業、旅館・ホテル業、食肉販売業、食鳥肉、冰雪販売業、すし業、そば・うどん店、中華料理店、飲食業、日本料理店、喫茶店営業、社交業