

# スケジュール

	2016年 7月	8月	9月	10~12月	2017年 1月	2月	3月	4月
会合	▼▼ 14 20	▼▼ 3 24	▼▼ 7 21	▼▼▼▼▼▼▼▼	▼▼ 12 26	▼▼ 9 23	▼▼ 9 23	▼◆ 6 24 (修了式)
10ヶ月全20回にわたる活動								

**Step 1**

現状調査 → **改善活動**

目的: 改善の面白さを知る  
 実例/成功体験を一緒に作る

勉強会

**Step 2**

現状調査 → **改善活動**

目的: 自らの力で実行できる  
 キヤノンはその助言を行う

# 活動の方向性

## 1. 流れの改善

物と情報の流れを整理し改善に結び付ける

## 2. “人一人あたり”の生産性の向上

ムダに着目し作業時間の短縮を図る

## 3. 標準化

誰がやっても同じようにできる

⇒ 自立した改善活動ができる基礎を築く

### 3. 標準化

#### 改善テーマ

誰が作っても同じ短時間で仕上がる仕組みを作る

店内調理惣菜  
広島焼き(お好み焼き)



#### 作業内容

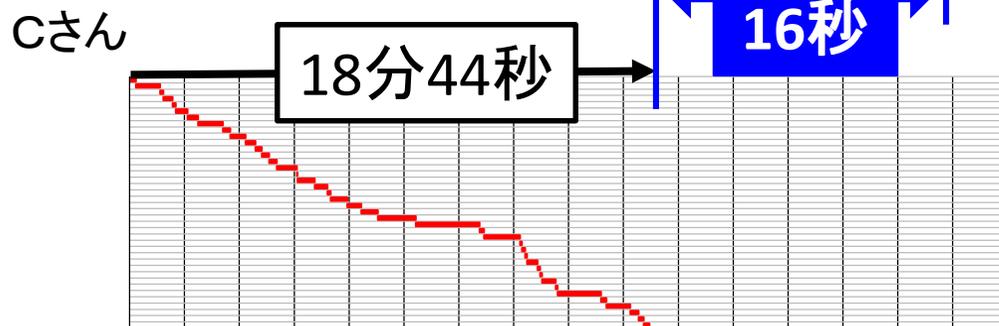
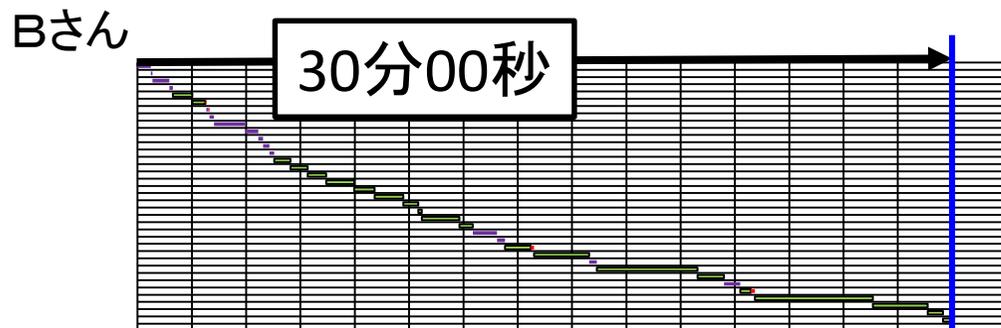
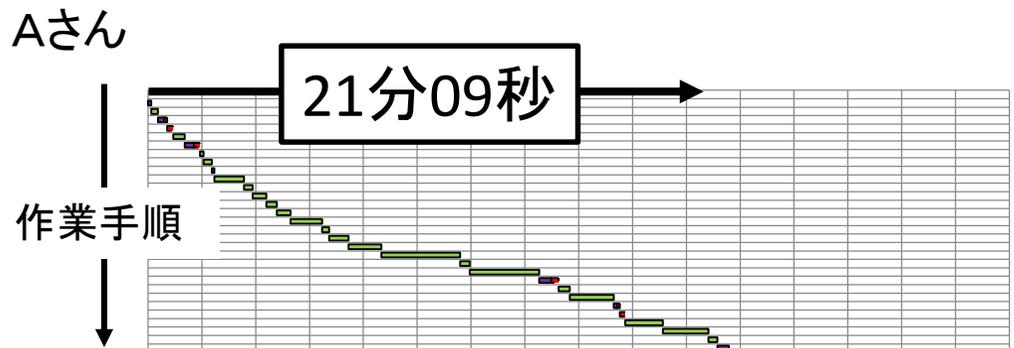
広島焼きを調理し売り場に補充する

#### 問題点

- 1) 担当3名の仕上げ時間差が  
最大10分以上ある
- 2) 売り場への補充のタイミングが  
ルール化されていない  
⇒ 欠品や作り過ぎがある

# 3. 標準化

## 担当3名の仕上げ時間差



11分  
16秒

### 手順が異なる作業例

- ①小麦粉の計量方法
- ②キャベツを投入するタイミング
- ③小麦粉を水で溶くタイミング
- ④麺を鉄板に置くタイミング

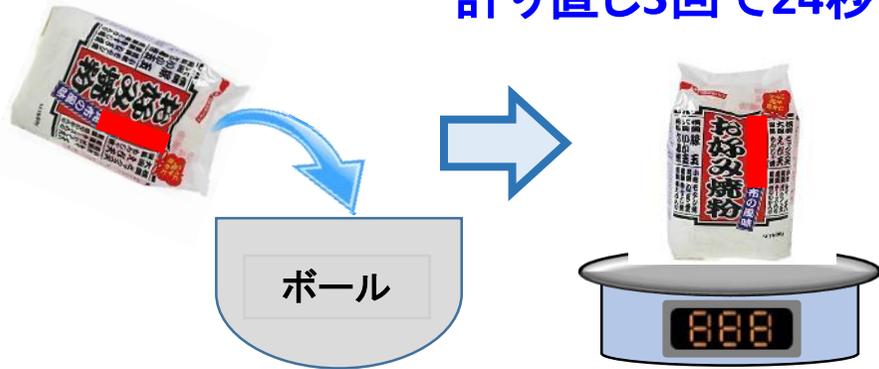
### 3. 標準化 (例)小麦粉を計量する

#### 改善点1

一番早い作業をもとに 更に改善を盛り込み標準化する

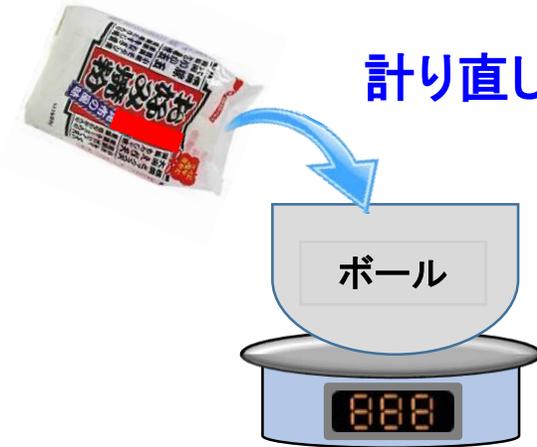
#### <改善前>

ケース1



#### <改善後>

計り直しなし



ケース2



袋閉じに  
輪ゴムを使用  
⇒10秒



ワンタッチ  
留め具に変更  
⇒5秒

# 3. 標準化

## 改善点2

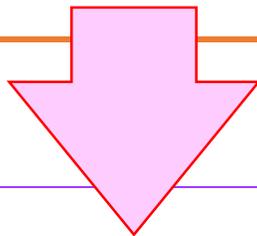
製造業(工場)で使用している2つの帳票を導入

### ①標準作業票

食材/調理器具/調味料の配置を明示し、確認するもの

### ②作業要領書

レシピに従い準備/作業手順・注意事項を記載



Point!

- ・ **ベストプラクティスを標準化する**
- ・ **安全上・衛生上の観点を取り入れる**

# 3. 標準化

## 標準作業票



部門 惣菜	作業名 鉄板作業 広島焼き	<b>標準作業票</b>									
<p>○ 食材    ● 調理器具 ○ 調味料</p>											
<p>鉄板 +</p>		<p>油    秤    アルコール    青のり</p> <p>ボール大 ×    玉子    泡だて器</p> <p>ボール小</p> <p>手袋</p> <p>金属へら</p>									
<p>冷蔵庫</p> <p>広島焼きkit (豚肉) (キャベツ)</p> <p>もやし</p> <p>玉子</p> <p>ソースは 焼きそば    ソースは お好み</p>											
<p>+ 包丁は他の人が分かりやすいようペーパーの上に置くなどする。</p> <p>鉄板がかなり熱いので直接触ってしまわないようにする</p> <p>一文字も鉄板の上に直接置いたままにすると熱くなるので必ずふちに立てる</p>		<p>◆ 刷毛、包丁は必ずアルコール消毒する</p> <p>◆ キットともやし、口を開けたソースは必ず冷蔵庫に入れておく</p> <p>◆ 肉を触る際は手袋を着用する。使用後手袋は必ず交換する</p> <p>◆ 袋を開封する際はハサミで一息で切る。ビニールの混入防止</p> <p>◆ キャベツともやしはボールに開けて中を確認して使用する</p> <p>◆ 生卵を使用した後は作業台をアルコール消毒する</p>									
		<p>(図示)</p> <table border="1"> <tr> <td>標準手持</td> <td>●</td> </tr> <tr> <td>安全注意</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>衛生チェック</td> <td>◆</td> </tr> <tr> <td>分解番号</td> <td>/</td> </tr> </table>		標準手持	●	安全注意	+	衛生チェック	◆	分解番号	/
標準手持	●										
安全注意	+										
衛生チェック	◆										
分解番号	/										

+ 安全注意

◆ 衛生チェック

# 3. 標準化

## ■ 作業要領書

安全上・衛生上のポイント

調理上のポイント

作業手順

NO	作業名称	食材	調味料	調理器具	安全上	衛生上	ワンポイント	目安時間	累計
1	鉄板に油を引く		油	一文字	+		左右の手を必ず使って伸ばす		0
2	鉄板に焼きそばを入れる	焼きそば			+		袋から出してそのまま載せる。でないとしぎれる		0
3	ボールに水とお好み焼き粉を入れて混ぜ合わせる	水	お好み粉	ボール (小) 泡だて器					0
4	キットの材料をハサミで口を切っておく	キット		ハサミ		◆	必ず一息で切る。 チヨキチヨキすると 異物混入になる可能性あり		0
5	3で作ったタネを鉄板に広げる。お玉1杯分を6枚			お玉				03:27	03:27
6	広げたタネの上にキャベツ、もやし、ねぎ、天かすの順に載せる	キット		ボール (大)		◆	キャベツともやしは一度ボールに開けて中を確認する		
7	焼きそばをひっくり返してほぐす。	焼きそば		手袋した手			手でほぐすのが一番切れにくくほぐしやすい		

# 3. 標準化

## 改善効果

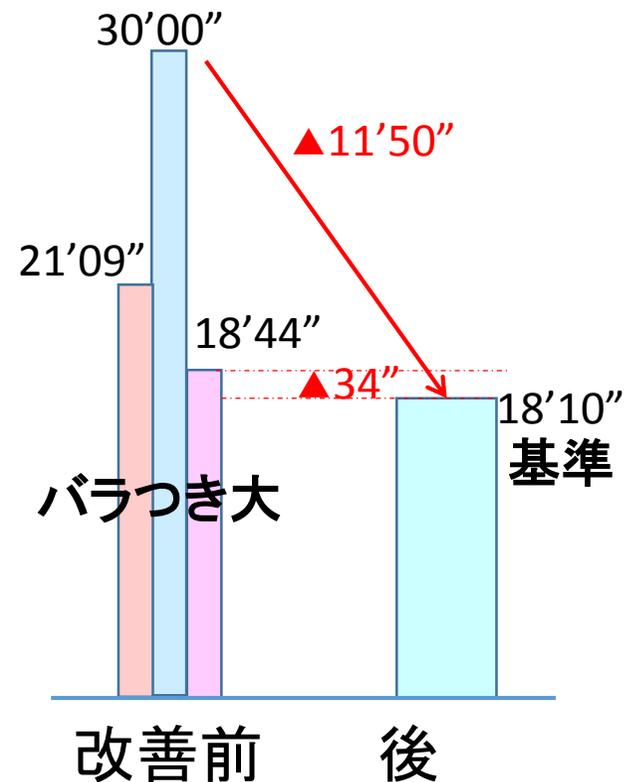
・作業時間 基準:18分10秒

(最大▲11分50秒)

(生産性向上 39%)

効果時間 93時間/年

効果金額 9.3万円/年



・作業時間が安定化したため、  
「残り2個になったら調理する」ルールを徹底

☆欠品/作り過ぎが減り売上増加

3~4月 売上7.5万円増(前年比+23%)

\*ハーフサイズ導入効果も含む

# 活動のまとめ

改善の考え方や手法を、  
さえき様が自ら実践したことで

**自立した改善活動**ができるための  
**種蒔きが出来た**

一緒に改善出来たこと、  
この様な機会を戴いたことに感謝します。