



日本厨房工業会主催セミナー

スタッフが集まる飲食店の 厨房の秘密

2024年2月16日



UENO 髙ハイサーブウエノ



本日のプレゼン資料（配布用）をご希望の方は、ハイサーブウエノホームページ
お問い合わせフォームで『パワポ資料希望』とご記入いただき、ご請求ください。

1

目次

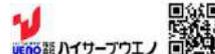


UENO 髙ハイサーブウエノ



- テーマ1 ハイサーブウエノとCS s T紹介
- テーマ2 人手不足の現状と今後
- テーマ3 飲食業界のジレンマ
- テーマ4 スタッフが嫌がる3K作業
- テーマ5 生産性改善の事例
- テーマ6 売上向上と利益向上
- テーマ7 おわりに

目次



テーマ1 ハイサーブウエノとCS s T紹介

テーマ2 人手不足の現状と今後

テーマ3 飲食業界のジレンマ

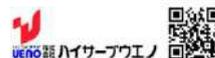
テーマ4 スタッフが嫌がる3K作業

テーマ5 生産性改善の事例

テーマ6 売上向上と利益向上

テーマ7 おわりに

ハイサーブウエノ会社概要



社名：株式会社ハイサーブウエノ

創業：1969年10月(55期目)

役員：代表取締役会長 小越憲泰

代表取締役社長 小越元晴

専務取締役 加々見俊

取締役室長 小越百合子

取締役 小林透

相談役 布施捷二

資本金：8900万円

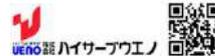
従業員数：89名

本社・工場：新潟県三条市福島新田丙
栄中央工業団地

東京営業所：東京都台東区小島2-18-17



厨房板金製造に特化のビジネスモデル



量産と多品種小ロット生産の両立

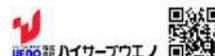


自動装置

技術者

顧客ニーズに応える生産体制

CSsT 会社概要



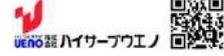
▶会社概要

1	名称	株式会社 CSsT
2	所在地	東京都台東区小島 2-18-17
3	取締役・役員	代表取締役社長 小林 宏充 (サイゼリヤ 元社長室長) 取締役 小越 元晴 (ハイサーブウエノ 社長) 取締役 加々見俊 (ハイサーブウエノ 専務)
4	事業内容	厨房設備の開発、設計、販売、各種コンサルタント業務
5	資本金	3,000 万円 (現在はハイサーブウエノ100%子会社)
6	設立年月	2022 年 5 月 26 日 (サイゼリヤ社とハイサーブウエノにて設立)
7	決算期	8 月
8	出資比率	株式会社ハイサーブウエノ 100%



CS/T
C: comfortable(楽(従業員・お客様に快適な))
S: smile(笑顔になる)
s: slash(及び)
T: technology(技術で)

顧客チェーン

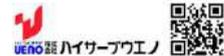


飲食チェーンのお悩み事が日本一集まる厨房板金工場



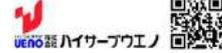
Copyright © 2023 Hi-Serv Ueno CO., LTD. All Rights Reserved.

目次



- テーマ1 ハイサーブウエノとCS s T紹介
- テーマ2 人手不足の現状と今後
- テーマ3 飲食業界のジレンマ
- テーマ4 スタッフが嫌がる3K作業
- テーマ5 生産性改善の事例
- テーマ6 売上向上と利益向上
- テーマ7 おわりに

人手不足の現状①

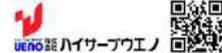


帝国データバンク『特別企画：人手不足に対する企業の動向調査(2023年4月)調査結果(要旨)』正社員の人手不足企業の割合は51.4%となった。業種別では「旅館・ホテル」が75.5%で最も高く、「情報サービス」(74.2%)、「メンテナンス・警備・検査」(67.6%)が続く。非正社員では30.7%が人手不足。業種別では「飲食店」が85.2%でトップとなり、「旅館・ホテル」(78.0%)が続く。小売業やサービス業など個人向け業種が上位に



9 Copyright ©2023 Hi-Serv Ueno CO., LTD. All Rights Reserved.

人手不足の現状②



<非正社員・業種別> 「飲食店」と「旅館・ホテル」が突出、小売・サービスなど個人向け業種で高く非正社員の業種別では「飲食店」が85.2%で唯一8割を超え、最も高かった。飲食店は、パート・アルバイトなどを含む非正社員の就業者全体の7割以上を占めている特徴があるなかで、就業者数がコロナ前まで回復していない状態が続いている。次いで、正社員で業種別トップだった「旅館・ホテル」(78.0%)は、2番目の高水準となった。

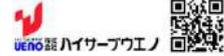
正社員				非正社員			
	2021年4月	2022年4月	2023年4月		2021年4月	2022年4月	2023年4月
1 旅館・ホテル	23.5	52.4	75.5	1 飲食店	50.0	77.3	85.2
2 情報サービス	54.1	64.6	74.2	2 旅館・ホテル	27.3	56.1	78.0
3 メンテナンス・警備・検査	55.6	60.1	67.6	3 飲食料品小売	38.8	48.7	58.7
4 建設	54.5	59.4	65.3	4 人材派遣・紹介	37.0	53.6	58.3
5 人材派遣・紹介	37.1	58.0	64.3	5 各種商品小売	45.2	52.3	56.9
6 自動車・部品小売	50.0	58.4	64.1	6 機械・機器製品・服飾品小売	17.9	42.9	52.0
7 運輸・倉庫	42.3	52.2	63.1	7 農・林・水産	37.9	43.3	49.5
8 飲食店	27.6	56.9	61.3	8 メンテナンス・警備・検査	42.8	43.9	49.0
9 リース・賃貸	34.7	46.5	60.7	9 娯楽サービス	33.3	42.6	47.2
10 医療・福祉・保健衛生	44.4	43.4	58.3	10 専門商品小売	30.3	37.1	46.0

※母数が20社以上の業種が対象

※母数が20社以上の業種が対象

10 Copyright ©2023 Hi-Serv Ueno CO., LTD. All Rights Reserved.

人手不足の現状③と今後

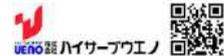


[注]人手不足割合は各年の4月時点

<非正社員・業種別> 慢性的な人手不足

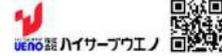
- ① アルバイトの定着率の向上
- ② 外国人雇用
- ③ シニア世代の雇用

目次



- テーマ1 ハイサーブウエノとCS s T紹介
- テーマ2 人手不足の現状と今後
- テーマ3 飲食業界のジレンマ**
- テーマ4 スタッフが嫌がる3K作業
- テーマ5 生産性改善の事例
- テーマ6 売上向上と利益向上
- テーマ7 おわりに

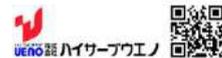
飲食業の生産性が上がらない理由



外食業界が製造業と本質的に異なる点は、『サービスの提供と消費の同時性』。製造業の場合、モノを安く作り、ストックし、高く販売するという一連のプロセス（時間）の中で効率性を高める術があることに対して、サービス産業の場合、その同時性がゆえに効率性の向上に限界が生じる。また効率性の工場と付加価値の向上が相反関係に陥り、効率性向上を志向しすぎる結果、付加価値の低下に陥るケースが生じる。
(ロイヤルホールディングス株式会社 菊地代表取締役会長)



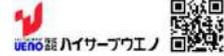
従業員数と付加価値



- ①生産性を上げるため従業員数を削減した結果、サービスレベルが低下し、
- ②粗利益（付加価値）が減少し、
- ③生産性が低下する。）

$$\text{③ 生産性} = \frac{\text{粗利益 (付加価値) ②}}{\text{従業員数 ①}}$$

目次



テーマ1 ハイサーブウエノとCS s T紹介

テーマ2 人手不足の現状と今後

テーマ3 飲食業界のジレンマ

テーマ4 スタッフが嫌がる3K作業

テーマ5 生産性改善の事例

テーマ6 売上向上と利益向上

テーマ7 おわりに

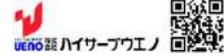
スタッフが嫌がる作業



外国人スタッフのひとつ



飲食店の3K作業



きつい

労働時間が長く、時給が安い



汚い (臭い)

グリーストラップや店舗の清掃が大変



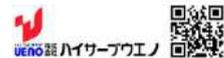
危険

やけどや食器の配膳だけがのおそれ



17 Copyright ©2023 Hi-Serv Ueno CO., LTD. All Rights Reserved.

飲食業の生産性が上がらない理由

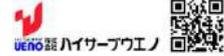


飲食業の生産性を向上し、スタッフの年収を上げるには、
『食堂業の産業化』を進める必要がある。
その為には、まずは3K作業を無くすこと。（サイゼリヤ元社長 堀埜氏）



18 Copyright ©2023 Hi-Serv Ueno CO., LTD. All Rights Reserved.

目次



テーマ1 ハイサーブウエノとCS s T紹介

テーマ2 人手不足の現状と今後

テーマ3 飲食業界のジレンマ

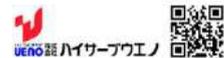
テーマ4 スタッフが嫌がる3K作業

テーマ5 生産性改善の事例

テーマ6 売上向上と利益向上

テーマ7 おわりに

生産性改善の事例



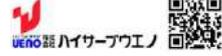
事例1 グリスシールドの導入

事例2 ピーク時間の作業軽減 と 開閉店作業時間短縮

事例3 チェーンじゃなくてもできる個店での改善

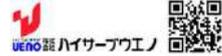
事例4 大手チェーンオリジナル製品の活用

生産性改善の事例



- 事例 1** グリスシールドの導入
- 事例 2** ピーク時間の作業軽減 と 開閉店作業時間短縮
- 事例 3** チェーンじゃなくてもできる個店での改善
- 事例 4** 大手チェーンオリジナル製品の活用

グリスシールドの開発・導入

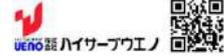


やりたくない作業No1
グリストラップ清掃



きつい、汚い（臭い）、危険な3K作業の
グリストラップ清掃が楽になり、
作業時間は30分から5分に短縮させた装置。

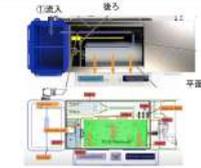
グリスシールド概要



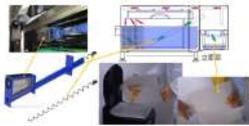
GS1850タイプ



内部構造



②オーガスクリュー

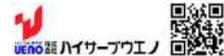


③油脂回収



23 Copyright ©2023 Hi-Serv Ueno CO., LTD. All Rights Reserved.

国内での導入事例



ホットパレット (ペッパーランチ) 様での導入

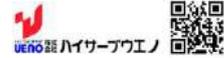


グリスシールドを新店で導入いただき、コンパクト厨房の構築。
グリスシールド導入店が急増中



24 Copyright ©2023 Hi-Serv Ueno CO., LTD. All Rights Reserved.

海外での導入事例

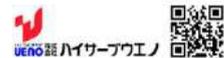


GREASESHIELD® PROTECTS



25 Copyright ©2023 Hi-Serv Ueno CO., LTD. All Rights Reserved.

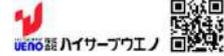
生産性改善の事例



- 事例 1 グリスシールドの導入
- 事例 2 ピーク時間の作業軽減 と 開閉店作業時間短縮
- 事例 3 チェーンじゃなくてもできる個店での改善
- 事例 4 大手チェーンオリジナル製品の活用

26 Copyright ©2023 Hi-Serv Ueno CO., LTD. All Rights Reserved.

牛丼3社の取り組み



洗浄作業の負担軽減取組



ロボット化

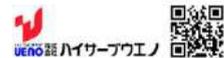


顧客による分別



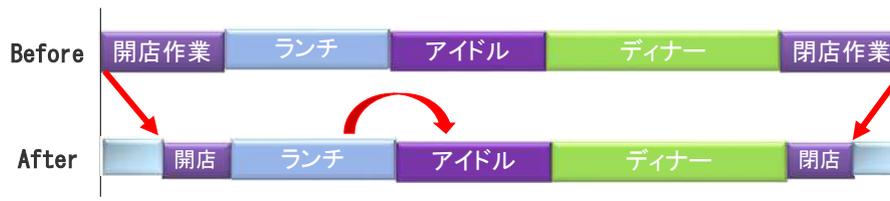
使い捨て容器

作業の平準化

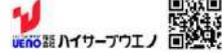


開閉店作業時間短縮 と ピーク時間の作業軽減

- ・ ロボットの活用
- ・ 洗浄しない容器に変更
- ・ 開店作業、閉店作業の短縮
- ・ ピーク時間作業をアイドル時間へ変更
- ・ お客様に協力いただく

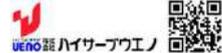


生産性改善の事例



- 事例 1** グリスシールドの導入
- 事例 2** ピーク時間の作業軽減 と 開閉店作業時間短縮
- 事例 3** チェーンじゃなくてもできる個店での改善
- 事例 4** 大手チェーンオリジナル製品の活用

個店での改善事例

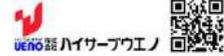


お客様に感動してもらうための削減



- 1 歩** 物を取りに行く歩数の削減 使用頻度に応じた食器配置
- 1 秒** 仕事と物を探す時間の削減 定置管理（シール）
- 1 工程** 作業工程数の削減 作業工程の見直し
- 1 関節** 関節の曲げ伸ばしの削減 しゃがまない作業
- 1 聞き** 作業を聞くことの削減 作業の見える化
- 1 円** ムダなことを徹底的に削減 利益にこだわる

個店での改善事例



1 歩

使用頻度の高い食器は作業者の近くに



1 秒



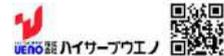
色分けと定期的な位置変更を定置管理シールで

1 関節

コールドテーブルは高い位置によく使う使う食材を



生産性改善の事例



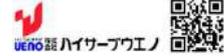
事例 1 グリスシールドの導入

事例 2 ピーク時間の作業軽減 と 開閉店作業時間短縮

事例 3 チェーンじゃなくてもできる個店での改善

事例 4 大手チェーンオリジナル製品の活用

大手チェーンのノウハウ①



カタログに無いから製造いただいた製品群

保冷ボックス

- ① 優れた断熱性で長時間保冷
- ② 軽量で丈夫、丸洗いOK
- ③ 電源不要、どこでも設置可能



洗浄機で丸洗いOK。
オペレーション軽減に貢献します。



氷を直接いれるだけで、長時間
凍けずに保冷できます。



電源不要どこでも設置可能
冷蔵庫開閉の手間が省けます。



密閉された空気で断熱するので
軽量で、どなたでも扱いやすい。



ステンレスの全面溶接で水が入
り込まず、丈夫で衛生的。



ホテルパンを3つ収納可能。トッ
ピングや調味料を新鮮に保つ。

●採用事例：ファミリーレストラン、ピザレストラン、ラーメン店

大手チェーンのノウハウ②



強制蒸発皿

- ① ローコストで導入可能
- ② 磁石で簡単に設置できる
- ③ ドライキッチンにも対応



冷蔵庫の排水をヒーターで蒸発、
ローコストで導入可能です。



排水設備がいらず冷蔵庫を増設
できるから、ドライキッチンにも



取り外しできるトレイが水を受
け止め、垂れ流しがなく衛生的



スイッチのみの簡単操作。ヒッ
ターは最高50℃までの安心仕様



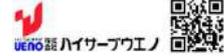
冷蔵庫の底面に磁石でくっつ
けるだけで、簡単に設置できる。



冷蔵庫の下を蒸気で濡らすこと
のないステンレス製蓋が付属。

●採用事例：イタリアンファミリーレストラン

大手チェーンのノウハウ③



包材ホルダー

- 1 包材が簡単に取り出せる
- 2 衛生的にストックできる
- 3 壁面にも設置可能



包材置き場の解決策。衛生的にストックできます。



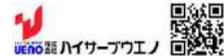
片手でさっと、最小限の動作でスピーディに取り出せます。



壁面にも取り付け可能だから、調理台の場所を取りません。

●採用事例：牛丼チェーン

大手チェーンのノウハウ④



モップシンク

- 1 水道/シンクと収納を合体
- 2 清掃用具をまとめられる
- 3 丈夫なステンレス製



水道、シンク、清掃ロッカーを一つに合体。省スペースに貢献。



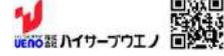
清掃用具、洗剤類をまとめて収納でき、フルステンレスで衛生的。



モップリンガーを設置可能。洗浄から収納まで完結します。

●採用事例：フライドチキンチェーン

目次



テーマ1 ハイサーブウエノとCS s T紹介

テーマ2 人手不足の現状と今後

テーマ3 飲食業界のジレンマ

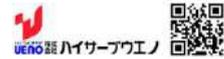
テーマ4 スタッフが嫌がる3K作業

テーマ5 生産性改善の事例

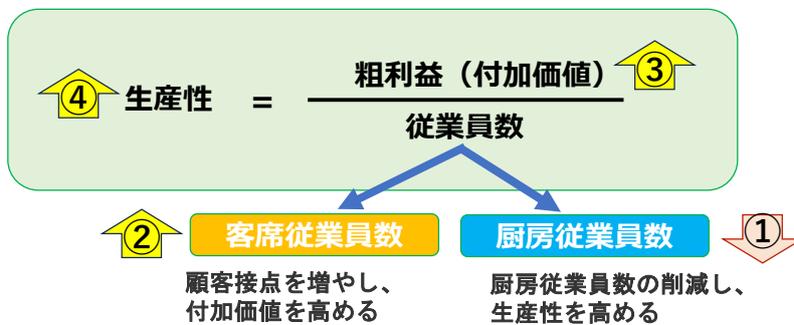
テーマ6 売上向上と利益向上

テーマ7 おわりに

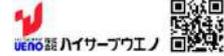
厨房改善と利益向上



多くの飲食店とお付き合いをする中で感じること、
飲食店は**業態・メニューを開発**し、**売上**を向上させるプロ。
厨房の作業カイゼンを進めると、**利益**を向上させることができる。



目次



テーマ1 ハイサーブウエノとCS s T紹介

テーマ2 人手不足の現状と今後

テーマ3 飲食業界のジレンマ

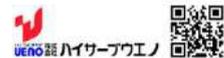
テーマ4 スタッフが嫌がる3K作業

テーマ5 生産性改善の事例

テーマ6 売上向上と利益向上

テーマ7 おわりに

飲食業の生産性が上がらない理由



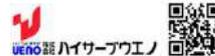
人口減により、店舗スタッフの求人はますます厳しさを増します。サイゼリヤ社では店舗での3K作業を削減することにより、求職者が増えたと聞きます。

優秀なスタッフを集めるには、スタッフの給料を上げていく必要があります。そのためには、厨房の生産性向上が絶対条件だと確信しています。

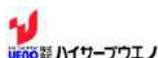
厨房改善には、打つ手が沢山あります。業態、業種、店舗数、エリア等々により、打つ手は変わります。

スタッフが集まり、人材の定着率が良い飲食店は、今後も成長が見込めることでしょう。一方、スタッフが集まらない飲食店は淘汰されることでしょう。

感謝



是非、みなさまの厨房の課題をお聞かせください。一緒に考え、改善をしていきます。外部の目を入れ、時には現状否定も必要と考えます。
また、同時に飲食店と一緒に良くなっていきたいという仲間も求めています。
本日はセミナーにご参加をいただきありがとうございました。
みなさまのお役に立つことができれば幸いです。



本日のプレゼン資料（配布用）をご希望の方は、ハイサーブウエノホームページお問い合わせフォームで『ホテルスパワボ資料希望』と記入いただき、ご請求ください。