

# すっきり見やすい 職場環境を目指そう

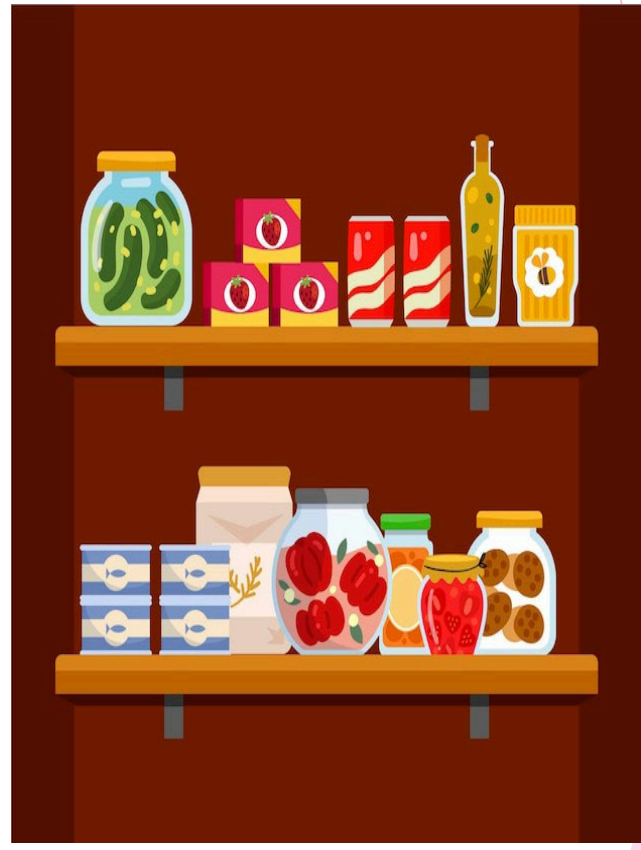
～写真と表を見て時間短縮への道へ～

浜松〈ゆうゆうの里〉食事サービス課  
○齋藤達哉 片桐華帆



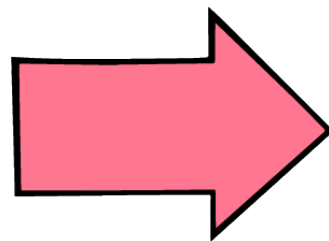


# 背景



# 皆が使いやすくなるために

どうすれば  
いいのかな？



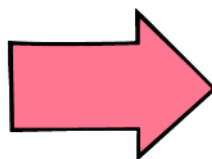
あっ！  
そうだ！





# 方法

- ① 食器の見える化
- ② 食器を移動させる
- ③ 食品庫のリスト化



アンケート実施





# 方法

## 倫理的配慮

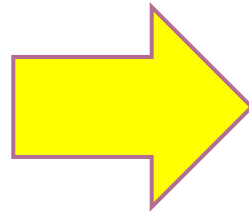
本研究には個人を特定できる情報は一切含まれていません。







# ① 食器の見える化



## ② 食器の移動



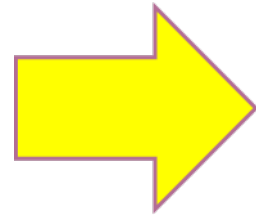


## ② 食器の移動

例：（おこのみメニュー）

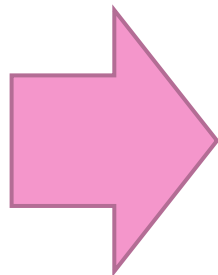


カレーライス(普通・辛口) 630円



### ③ 食品庫のリスト化

改善後



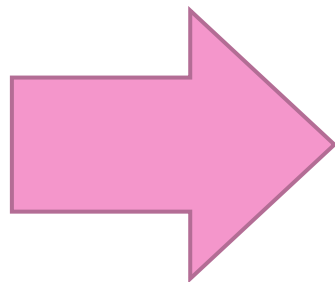
長田洋

品名	場所	業者	品名	場所	業者
あ行			お行		
青じそドレッシング	A-1	杉商	黄桃缶	E-2	杉商
味付のり	A-3	杉商	黄桃缶(ハーフ)	E-3	杉商
味付のり(缶)	C-3		か行		
味ぼん	C-2	杉商	かつお節	B-4	福島カ
アジシオ	D-1	杉商	寒天(テレットB)	B-2	杉商
あられ	D-3	丸半大島	カエンベツバーホール	A-2	杉商
小豆(豆)	D-2	杉商	カレーフレーク	F-3	杉商
小豆缶	E-2	杉商	乾燥小海老	D-1	杉商
アガー	B-2	尾家産業	カットわかめ	D-2	尾家産
青りんごゼリー	G-4	丸半大島	かんびょう	D-2	杉商



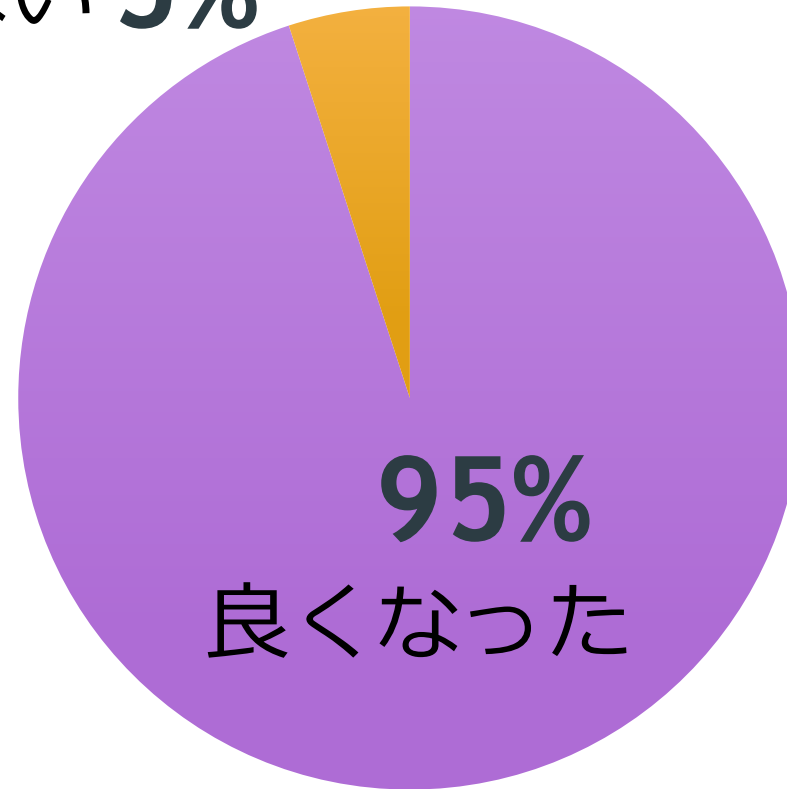
### ③ 食品庫のリスト化

改善後



# アンケート結果 ①食器の見える化

変わらない **5%**



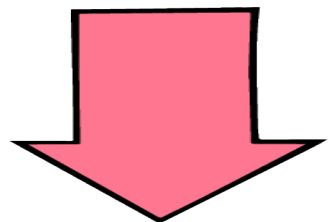
## ① アンケート結果 良くなった

- 写真・名前で分かりやすい。
- 食器出しの時に周りに聴かなくても分かるようになった。
- 今まで扉を開けて確認していたが、開ける手間が減った。
- 時間短縮になった。



## ① アンケート結果 変わらない

- ・ 場所は覚えているので変わらない。
- ・ 食器の片付け方が一工夫必要。
- ・ 写真が開ける時の目線にあるとより見やすい。



改善余地あり

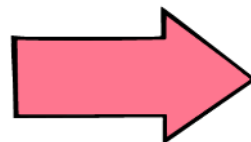
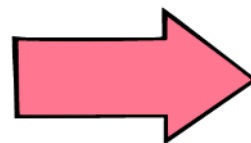


# アンケート結果 ②食器移動・③食品庫

## 改善前

- ・ 使う頻度の高い食器が遠くにあり、出し入れが大変。

- ・ 使いたい食品を取りに行ったとき、周りを見渡しても分からない。



## 改善後

- ・ 使う頻度の高い食器やメニューによって使う食器の一式が揃えやすくなった。

- ・ 都度聞いたり、再度聞き直すことがなくなった。



## 結果①

- 全体の95%が「良くなった」と回答
- 食器出しの時間が約45分から約40分に約5分短縮された
- 3分以上の時間を要することもあった食材を取りに行く時間は、約30秒に短縮された





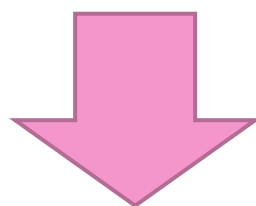
## 結果②

- 5%は「変わらずもう一工夫必要」の回答
- シートのマグネットが弱く、剥がれてきてしまう
- 写真入りの名札は、目線の高さにあると見やすい



## 考察-①

- ・ 食器をまとめたことで片付けや食器出しが  
しやすくなり高齢化の進んでいる職員の負担が減った
- ・ 食品庫を整理整頓した事で食材を取りに行く  
時間が短縮した



楽に作業ができるようになり時間にも余裕ができた



## 考察-②

- ・より丁寧な盛り付けと確認作業ができるようになり、提供間違いも減少した



入居者の満足度の向上





# 結論

整理整頓された働きやすい職場環境にしていくことで、  
入居者や働く職員の満足度を向上させることができた。



# 今後の課題

- ①食器の収納場所を改善
- ②食器棚のどの段に入れるか分かりやすくする
- ③食器の写真を見やすい高さに移動する



## 参考文献、参考資料

- ・大阪〈ゆうゆうの里〉事務管理課

上橋健作 萩原信子 宮正子 木須佳代子

すっきりとした事務所でお迎えしたい

～お客様からどう見える？整理整頓の取り組み～

第15回 平成27年 第3群より

