

## お店・工場「生産性向上」事例総選挙 応募用紙

記入日 2017年 月 日	
会社名 (店舗名)	(ふりがな) 担当者名
店舗所在地	〒 最寄駅(例: JR山手線 秋葉原 徒歩4分)
電話番号 (ご担当者)	e-mail (ご担当者)
露出電子媒体	例: 自社HP・SNS・ぐるなび等の掲載電子媒体があればご記入をお願いします。
定休日	<input type="checkbox"/> 無休 <input type="checkbox"/> 曜日 営業時間 時 分 ~ 時 分 応募資格 <input type="checkbox"/> 合致している
業種 該当する場合は ( )内にも記載 願います	<input type="checkbox"/> 和食レストラン <input type="checkbox"/> 洋食レストラン <input type="checkbox"/> 中華料理 <input type="checkbox"/> 各国料理 ( ) <input type="checkbox"/> 居酒屋 <input type="checkbox"/> すし <input type="checkbox"/> そば・うどん <input type="checkbox"/> ラーメン <input type="checkbox"/> 喫茶・カフェ <input type="checkbox"/> 弁当・惣菜 <input type="checkbox"/> 宅配 ( ) <input type="checkbox"/> ファストフード <input type="checkbox"/> たこ焼き・お好み焼き <input type="checkbox"/> その他 ( ) <input type="checkbox"/> 工場 ( )
取組に いたる背景	
取組内容	
効果	

※取組の内容が本用紙に書ききれない場合は、別紙をご用意の上作成してください。  
 ※応募内容の取り扱いについては、この事業のみとします。

### <応募に必要な書類等>

- ①応募用紙
- ②取組み内容に基づく、取組み前後のそれぞれの写真(取組み前の写真がない場合は別紙にて図解)

### <応募方法>

- 郵送または電子メールにて上記①応募用紙・②を同封(添付)の上、下記宛先までお送りください。

### <応募先及び問い合わせ先>

公益財団法人食品流通構造改善促進機構 業務部 担当: 穴見(あなみ)・杉本  
 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6F  
 TEL 03-5809-2176 FAX 03-5809-2183 E-mail anami@ofsi.or.jp



あなたのお店・工場の「ちょっとした工夫」を教えてください!

売上を伸ばしたい!

来店客を増やしたい!

ムダを減らしたい!

この夏、農林水産省の補助事業として、経営診断のプロがあなたのお店・工場の「ちょっとした工夫」を評価する『お店・工場「生産性向上」事例総選挙』を実施します。

選定された50程度の事例に対しては、「KUFU(くふう)50選」のプレートを贈呈します。さらにご応募いただいた全ての参加者の皆様に先進・優良事例をとりまとめた事例集を贈呈します。どしどし、ご応募ください。

### こんな取組していませんか

#### ★店舗レイアウト<弁当店>

一見簡単な床面のライン。ホームセンターでカットシートを買って自分で張れば材料費5,000円!  
 >>改善点……会計時の混雑を避けるため、床面にレジへの誘導シールを貼って、お客様の流れをスムーズに  
 >>効果……お客様に気持ちよくお待ちいただくことができ、待ち時間の軽減になった。

#### ★店舗レイアウト<パン屋>

>>改善点……ペットを連れた来店客対応のため、駐車スペースにリード掛けの他、水飲みエリアを設けた。  
 >>効果……近隣客と飼い主同士の口コミ効果による来客数が増加した。

#### ★店舗レイアウト<菓子店>

>>改善点……目の見えない方向けに点字による商品一覧を作成した。  
 >>効果……口頭では説明しきれない部分を補えた。

#### ★おもてなし<中華料理店>

>>改善点……メニューの文字サイズを14ポイント以上、使用する色も「淡食」、を使わず、「赤」、「青」も重要項目(品名、価格)には使わないようにした。  
 >>効果……ご高齢の方、ハンディキャップのある方の来店が増えた。

#### ★仕入・効率化<惣菜工場>

>>改善点……自社カットからカット野菜専門工場からの購入に変更した。  
 >>効果……歩止まりの向上、異物混入率の減少!

公益財団法人食品流通構造改善促進機構 主催

当募集は、平成29年度農林水産省補助事業として行うものです。

## お店・工場「生産性向上」事例総選挙

### ● 目的

日本国内における外食産業・中食産業を含むサービス産業は、人手を要する行程が多い労働集約型の産業であり、労働生産性が低いとされています。日本国内における生産人口は減少傾向にあり、人手不足の観点から、業務の効率化による生産性向上に取り組む企業が増えてきています。また来店されるお客様に100%の満足（おもてなし）を提供することも生産性向上策の一つではないでしょうか。

業務の効率化やおもてなしの提供などにより生産性を向上させるためには、個々のお店で工夫している「ちょっとした工夫」の積み重ねが重要となります。

あなたのお店・工場の「ちょっとした工夫」教えてください。

### ● 応募資格

- 外食・中食のお店・工場を経営されている方。個店、チェーン店の別は問いません。  
外食例：和食レストラン・洋食レストラン・中華料理・各国料理・居酒屋・すし・そば・うどん・ラーメン・喫茶・カフェ・ファーストフード・たこ焼き・お好み焼きなど  
中食例：弁当・惣菜・宅配・各種惣菜製造業（店舗、工場、セントラルキッチンなど）  
ただし、主として酒類を提供するお店は対象としません。
- 過去3年間に食品関連法令で行政処分を受けていないこと。
- 過去3年間に刑事罰に処せられていないこと。

### ● 応募方法等

- 応募方法：『お店・工場「生産性向上」事例総選挙』応募用紙に必要事項をご記入の上、写真を添え「応募先」までお申し込みください。
- 応募締切：平成29年8月4日(金) 必着

### ● 審査方法及び特典

- 応募申込書により、1次審査を通過した店舗は、訪問調査による2次審査を行います。
- 2次審査の結果をもとに検討委員会にて最終評価を行い、約50事例を「KUFU<sub>U</sub>50選」として選定し、その中から選抜された25事例を、全国各地で実施されるセミナーで優良事例として紹介します。
- KUFU<sub>U</sub>50選に選ばれたお店・工場には平成30年3月末頃にKUFU<sub>U</sub>50選としてプレートを送付します。
- また評価概要（評価のポイント）を公益財団法人食品流通構造改善促進機構ホームページにおいて公開します。



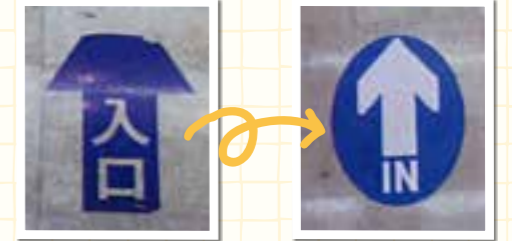
## あなたの店舗の取り組みに隠された工夫。 こんなポイントが応募対象となります。

Point

最近よく目にする床に引かれたレジへの誘導ライン。  
お客様の並ぶ順序・商品を選ばれる際の邪魔にならないように張ってあるんでしょうか？それは当たり前！と思われる中にちょっとした工夫が隠されているはずです。

材質を耐久性の違いで選んだり、滑り止め対策をしたり。床面と違う素材を用いると、お客様の歩き方によって滑ってしまい重大な事故につながります。

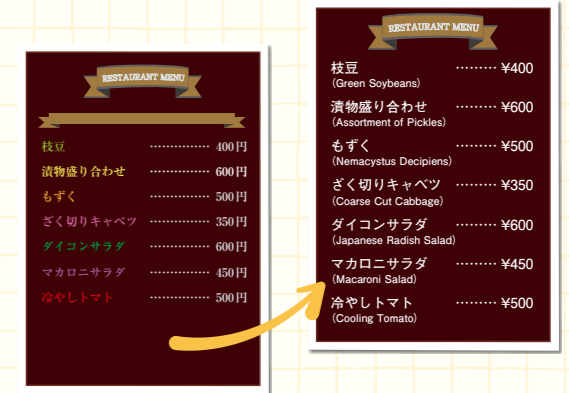
実際に床に張った矢印にもひと工夫ありませんか？  
鋭角がいいのか？丸がいいのか？



飲食店では必ず用意されている季節のおすすめ、定番のグランドメニュー、ピバレッジリストなどのメニュー。  
メニューの文字の大きさ・色のひと工夫はありませんか？

文字のサイズを小さくしてしまったり、赤、青、黄色、桜色などの色は、人によっては大変見にくい場合があります。

ちょっとした改善によってお客様に満足してもらえた、リピーターが増えたなどはありませんか？



オリンピックを控え外国からのお客様が増加している今。  
外国のお客様へ新たに「おもてなし」の取り組みをされた場合も多いのではないのでしょうか。  
人口別では、①中国語、②英語、③スペイン語、④ヒンディ語、⑤アラビア語  
宗教別では、①キリスト教、②イスラム教、③ヒンズー教、④仏教  
習慣も違えば飲食できる物も違います。その中で日本らしいおもてなしを提供されていませんか？

原料歩留まりや異物混入問題、材料の安定供給やコストダウン、作業効率など、工場ラインは必ず抱える問題です。

供給をカット野菜専門会社へ転換したり器具や機器の位置を変えるなど、既存ルールの見直しを図ったことで改善された例はありますか？

誰もが知っているようで実は知られていない、あなたの店舗の工夫を教えてください。  
応募は簡単です。裏面のお申込書に必要事項を記入の上、ご応募ください。