

厨房の生産性を向上させましょう

人手不足、高齢化、働き方改革が叫ばれている昨今、特に厨房での人材確保はますます難しくなることが予想されます。厨房の生産性を向上させて少ない人員で調理できる環境を整えましょう。

1、レシピ(調理マニュアル)は形骸化していませんか？

レシピ(調理マニュアル)があるのに活用していないということはありませんか？わかりやすいレシピで調理の均一化、時短をしましょう。

2、仕込みに時間がかかっていませんか？

あらかじめカットされている食材の使用や下ごしらえができる調理器具の導入を検討してみましょう。

3、調理作業時の移動は長くないですか？

食材の保存場所が遠い、食器や備品が使いやすい場所に置かれていないなどの理由で1人の移動距離が長くなっていませんか？作業効率の良い厨房のレイアウトを検討してみましょう。

厨房の生産性を検証するにはメニュー、人、施設の3つの視点が重要です。お店の規模にあったメニュー、調理人数や人の配置の適正、作業がしやすいレイアウトになっているか、などをもう一度見直してみましょう。無駄が無くなれば回転率の改善や人件費の削減につながります。