

2016年
8月26日

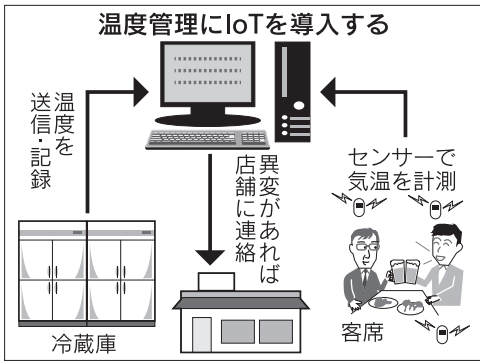
金曜日

《埼玉経済面》

人材確保へ店員作業軽減

やきとりのひびきが実験店

やきとりチェーン運営のひびき（埼玉県川越市、日疋好春社長）は9月、空調や冷蔵庫の温度を遠隔管理し、手間のかかる排水溝の掃除を簡単にした実験店を開く。手書きによる温度管理や敬遠されがちな掃除を効率化することで従業員負担を軽減する。効果が認められれば他の店舗でも同様の取り組みを導入して人材を確保し、慢性的な人材難の解消を目指す。



温度管理を自動に 排水溝も簡単掃除



さいたま新都心に実験店を開く（イメージ図）

実験店とするのは、9月上旬に改装開業するさいたまスーパーアリーナ（さいたま市）のひびき。この飲食店街に居る店舗。あらゆるモノがインターネットにつながる「IoT」の技術を活用して冷蔵庫の温度や店内の気温を管理するシステムを導入する。冷蔵庫は温度センサーをイン

ターネットにつなぎ、別の場所にあるサーバーで管理。温度の変化を逐一自動で記録する。これにより従業員が手書きしていた温度管理作業を省力化できるうえ、書き間違いなど人的ミスも防げる。席数56席でやきとりやしゅうぶな店舗内を管理するシステムを提供する店舗内には、気温センサーも設置し、空調の効きにバラツキがでるのを防ぐ。特定の場所で一定の温度を超えたり下回ったりした際には警告を出すことでサービス向上にもつなげる。

また、油分を含んだ水を排出する排水溝には油を吸い取る特殊な吸着剤を入れることで、油を簡単に回収し、燃えるゴミとして処理できる体制を整える。従来は油分をすくって捨てるため悪臭や汚れがひどく従業員の負担が大きかった。換気扇も掃除の手間が簡単な構造の機器を導入するなど「従業員が敬遠する仕事を減らし、働きやすくする」（日疋社長）工夫を凝らした。

今回の店舗は大型集客施設のスーパーアリーナに近いことから、他店舗に先駆けて新しい店舗運営を試す旗艦店と位置づけられる。一連の取り組みが深刻なためだ。埼玉労働局によると、6月時点の「接客」の職種の有効求人倍率は3.39倍、「調理」は2.07倍で、従業員の定着や採用活動の追い風にする。

従業員の作業を減らし、接客などを手厚くできる。店舗全体の初期投資額は8000万円。顧客単価は3500円。顧客単価は4500円で、初年度売上高は1億円を目指す。同店でのコスト削減や店舗環境の改善などの成果を見て、既存の店舗にも広げるか検討する。同社がこうした取り組みを進めるのは、飲食・サービス業界で人手不足が深刻なためだ。埼玉労働局によると、6月時点の「接客」の職種の有効求人倍率は3.39倍、「調理」は2.07倍で、従業員の定着や採用活動の追い風にする。

許諾番号30050516 日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。
©日本経済新聞社 無断複製転載を禁じます。
日本経済新聞社は、記事内容により、特定の企業・団体や商品・サービスの購入・投資等を推奨するものではありません。