



厨房改革 「職人から職員へ」

第一章 “技”による栄光

- 以前の厨房は、いわゆる職人さんを中心に調理が行われていました。
- 時には、利用者様の目の前で職人技を披露し信頼を得ていました。



元 板前さん

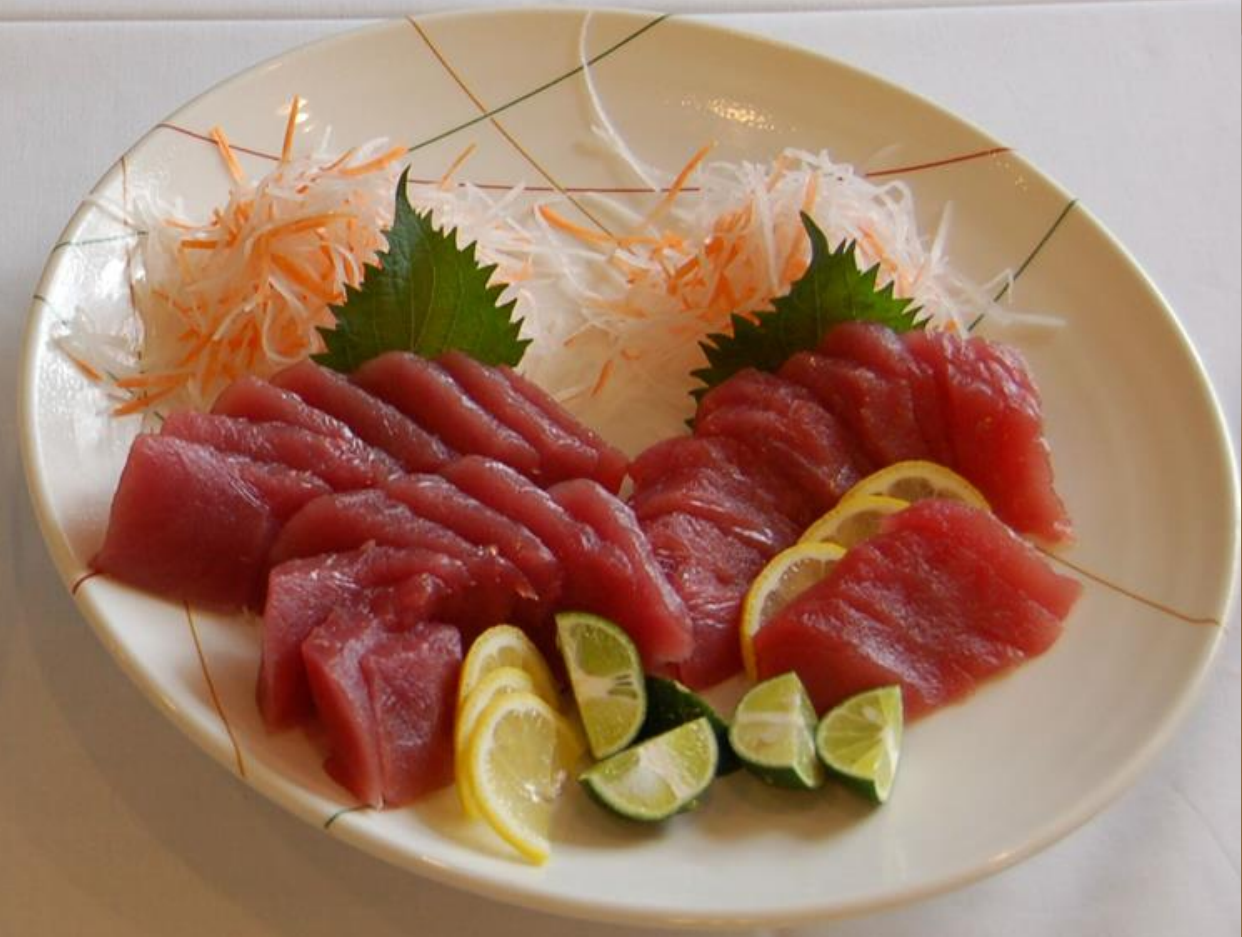


元 ホテルの料理人













第二章 怪しい雲行き

- 退職しても、新しい職人をどうにか確保できていたが・・・
- 確保が徐々に困難に・・・



求人に応募に

無資格者と
未経験者

が増える。

面接に来てくれる良さそう
な人を早く採用したほうが
良い！



第三章 降り出した雨

- 新しい職員さんにこれまでのやり方が通用しない。
- 業務の流れに加え、調理の指導が必要になる。
- 慢性的な調理のマンパワー不足。



「食」への



苦情

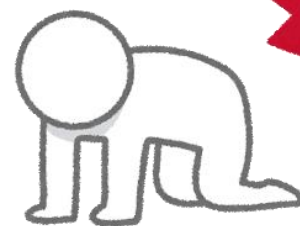


第四章 濡れて気づけば。

- 後輩をゼロから教えた経験が無い。
- 教えるマニュアルが無い。
- 教える時間が無い。



意欲低下



第五章 原点回帰。

- 問題解決に向けた話し合いの場を作る。
- 目標の設定と共有。







第六章 芽生える新芽。

- 新人の意欲に影響される先輩。
- 良い雰囲気が生み出す良いループ。

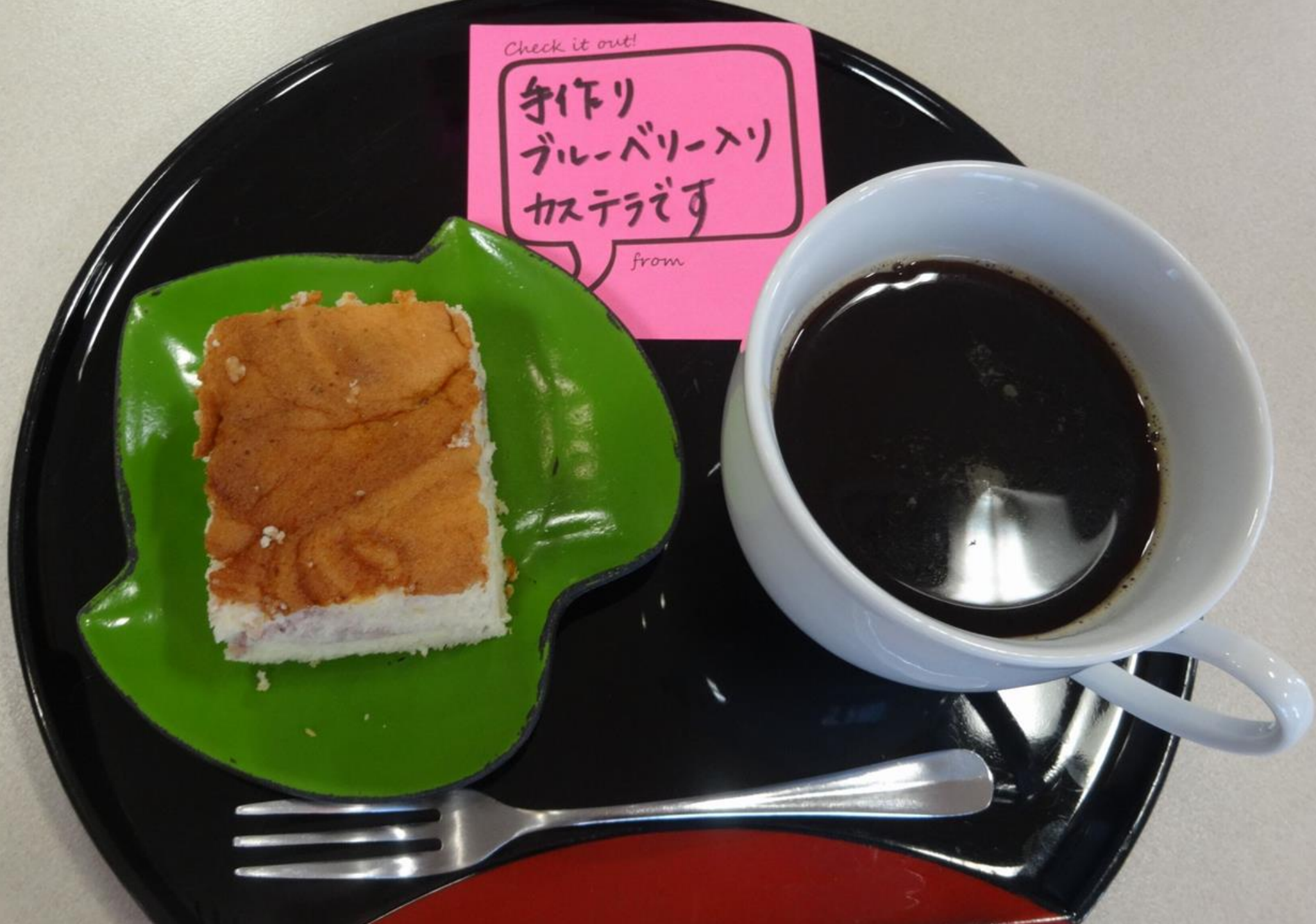




Check it out!

手作り
ブルーベリー入り
カステラです

from



手作り
生チョコレート









いちごの
クリーム
ロールケーキ
です

~~おれ~~

おれ

おれおれおれおれおれ

おれ

おれおれおれ

おれおれおれ

おれ

2/24 (金)

(后村 さん) 言うといて!
おいしいわ!

by ~~後村~~
后のびんもおいしいわ。
言うといて。一流。
おととびん。

有りかとう御座る

~~後村~~

おいしいわ、とて

すげえ

第七章 新しい“形”。

- 教えながら学ぶ。
- 相乗効果。



ほら、
やったこと
無いけん
無理じゃわ。

ほなって、
浜さんには
こう言わな
わからんでえくな。







平糺29番
名東町2丁目
岡山県

手洗い
必ず
時
ス
な









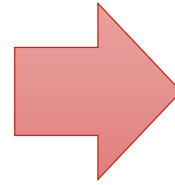


○ たまご
○ ちくあ
○ ごぼ天
○ じゃがい
○ 大根
○ すじ内
○ こんいや

ちづん

まとめ

- 人手不足を発端に悪いループに迷い込んでしまった。
- 抜け出す糸口は、振り出しに戻ることでした。
- 毎月の厨房会議で問題が少しずつ解決していきました。
- 手作りおやつに挑戦できる。
- 良い反応が返ってくる。
- 普段の食事への取り組みに繋がる。



考察

- 悪いループになる要因を放置していた。
- 先輩達が今までと同じやり方では上手くいかない事に気づく。
- 自分たちのスタイルから新人中心のスタイルに変わっていく。
- 新人に任せてみる余裕ができる。
- 新しい形でも成果が出せた。
- 厨房全体が良い雰囲気になった。

職人スタイルから、職員へ変化していった。

ご清聴ありがとうございました。

