



整理収納のプロが提案 飲食店の売上に繋がる環境整備研修

従業員が自ら考え行動できる職場づくり

従業員研修プログラムのご案内

改善整理プランニングサービス 
店舗改善・研修プログラム構築

01

自己紹介 徳王美紀と申します



神戸市在住 / 職業：改善整理コンサルタント協会 代表

16
年間

看護師

衛生管理習得

23
年間

パン講師

2,000人指導

H27
年～

整理収納
アドバイザー

収納改善500件

R3
年～

HACCP責任者
HACCP普及指導員
企業内整理収納マネージャー

改善/指導100店

01

何でもありの状態が！使いやすく改善！

更衣室兼、食器収納や資材倉庫



仕組み作り

ラベリング

定位置管理

定数管理

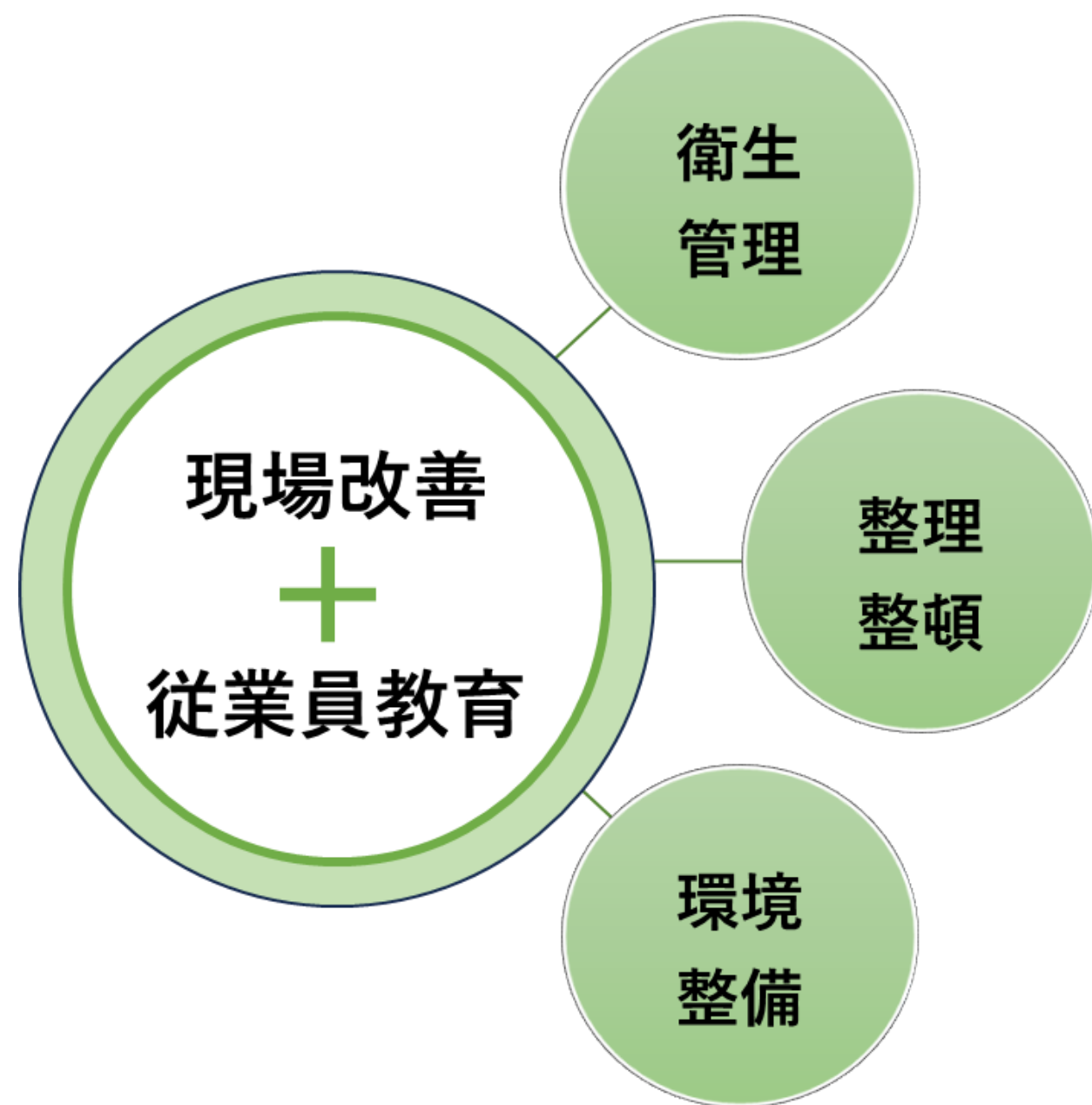


ムリムリと諦めず

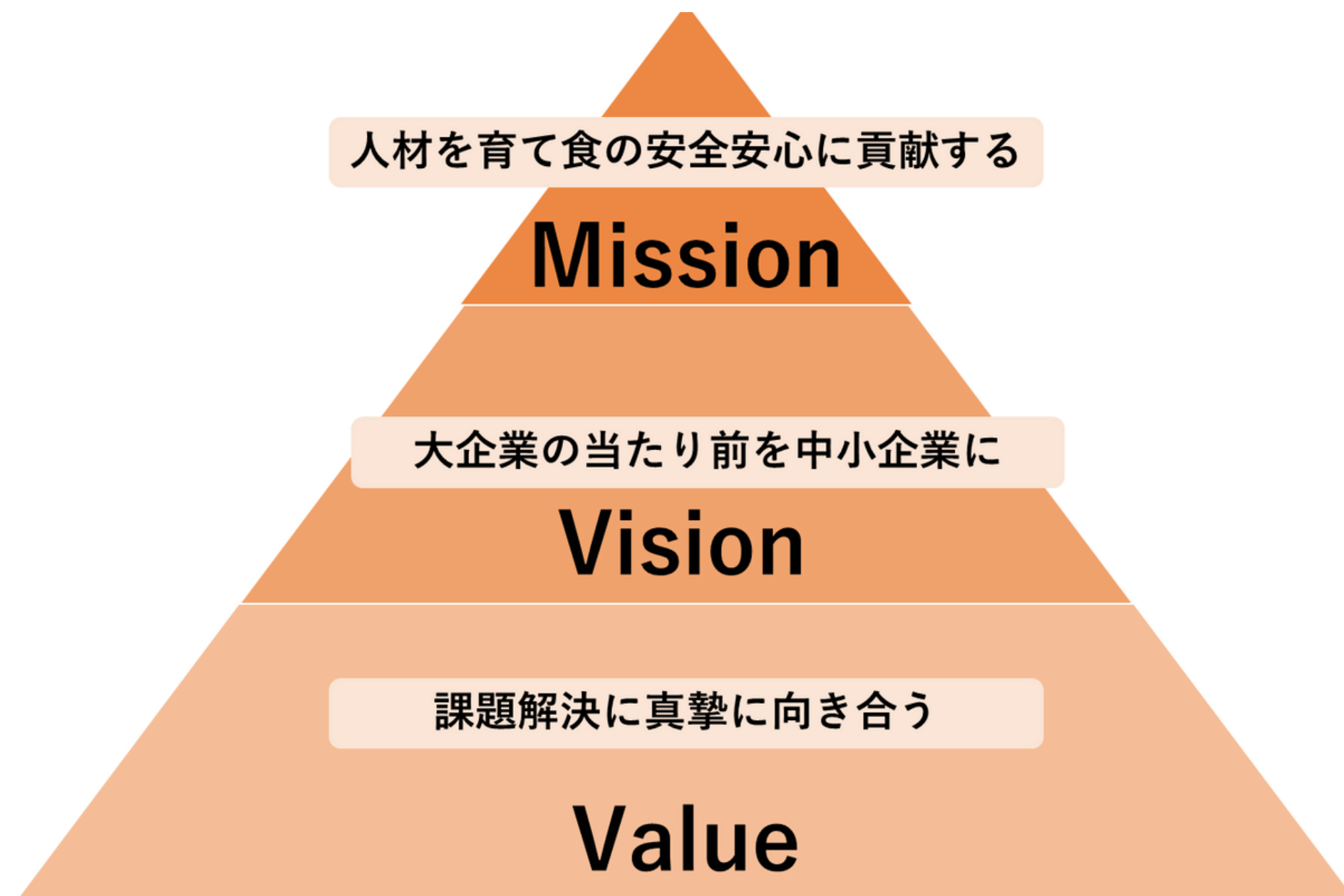
「やれる！」に変わります

改善整理プランニングサービス

店舗改善・研修プログラム構築



改善整理コンサルタント協会



【 失敗から得たヒント💡 】

コンサルタントが完璧な整理整頓をしても、
あっ！という間にぐちゃぐちゃに！？



環境整備も衛生管理も「なぜ必要なのか？」
従業員教育で、しっかり理解する必要がある



従業員教育コンテンツと改善サポートを提供



経営革新させるために環境整備サービスが必須！

もっと楽に働けるのになんで？



04

こんなお悩みはありませんか？

従業員教育プログラムがない

決めたルールが守られない

掃除のやり方を知らない

食材管理ができない



人がすぐに辞めてしまう

自分で考えて動けない

店が汚い（管理できない）

衛生的な意識がない

適切な従業員教育で解決できます！

人材教育問題

衛生管理の問題

業務の質問題



衛生トラブル

- ・異物混入によるクレーム
- ・食中毒の発生



従業員の低いモチベーション

- ・指示待ちが多い
- ・主体性が育たない



非効率な作業

- ・作業のムダ、ブレ
労力コストのムダ
- ・資材や食材ロスが発生しやすい



職場環境の悪化

- ・コミュニケーショントラブル
- ・繰り返される離職



衛生管理の質 が向上する

- ・ HACCPの基礎を
身につける
- ・ 飲食店で働く素養
を身につける



活発に働く従業員

- ・ 自発的に動ける
環境に改善
- ・ 主体的に動く



作業効率がUP

- ・ 作業性が上がり、
売上UPに繋がる
- ・ 品質が安定し無駄
なコスト削減



スタッフの 意識の向上

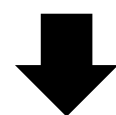
- ・ スタッフ間の連携
が良くなる
- ・ 雰囲気良くなり
離職低減する

会社・店舗の想いを理解し、従業員が同じ方向に向けるようになります

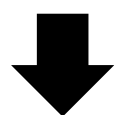
座学コース

実践コース

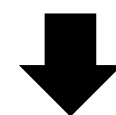
1 基礎 研修	研修名	2 人材 育成 研修	研修名	3 環境 整備 研修	研修名	4 改善 作業 ・ 研修	研修名
	1-1.HACCP研修		2-1.基礎研修		3-1.環境整備導入研修		4-1店舗丸ごと改善作業
	1-2.環境整備基礎研修		2-2.応用研修		3-2.環境整備改善研修		5-1店舗環境改善作業研修
	1-3.新人研修：衛生管理		2-3.実践研修		3-3.環境整備定着研修		



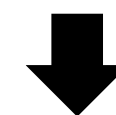
・飲食店の従業員に必要な素養を学びます



・衛生管理
・環境整備
・整理整頓を継続的に学び理解を深める



・教育と実践を同時に行い効果が出やすい研修です



・店舗改善を一緒にしながら学んでいただきます

08 事例：新人研修「衛生管理研修」

整理整頓＋環境整備も学びます

座 学 基 礎 研 修	研修名	
	1.HACCP研修	
	2.環境整備基礎研修	
	3.新人研修：衛生管理	

1.新入社員研修は、お客様に安全安心なサービスを提供する際に役に立ちましたか？

役に立った
100%

2. 新入社員研修を受講し自身の成長を感じましたか？

やや成長した 50%
とても成長した 50%

3.研修の内容は皆さまの期待に沿ったものでしたか？
研修満足度を教えてください。

満足度
100%

4.この研修は、ほかの従業員にも勧めますか？

受講した方がいい 17%
83%
絶対受講した方がいい

導入理由

新入社員の衛生管理研修は、各店舗に任せている。

【問題】

- ・ 指導者により知識のばらつきがある
- ・ 統一された教育体制や、指導者教育プログラムがない

効果感想

- ・ この研修を受けたことで、食中毒の知識や食中毒に対する危機感を持ちました。
- ・ 食中毒などの知識や事例はセミナーを受けなければ身に付けられなかったと思う。
- ・ 単純作業としてではなく、意味のある作業として認識できるようになりました。
- ・ 私が店舗のみんなに衛生管理を伝えていけるようにしたいです。
- ・ 実際のニュース問題と関連付けがあったため、問題点の理解がとてもしやすかった。
- ・ 私は今まで食中毒がこういった原因で起こるのかさえ知りませんでした。
- ・ この研修でたくさんの衛生管理の知識を得られた
- ・ 正しい方法で対策、作業していく事ができているので、学ぶことができて良かった。

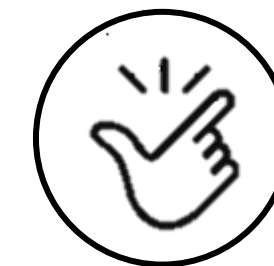
座 学 改 善 研 修	研修名	衛生管理講座	整理整頓講座	環境整備講座
	1.基礎研修	基礎 1	基礎 2	基礎 3
	2.応用研修	応用 1	応用 2	応用 3
	3.実践研修	実践 1	実践 2	実践 3



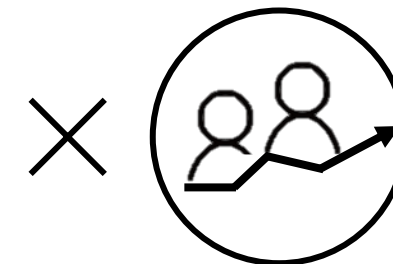
	衛生管理	整理整頓	環境整備
基礎研修	食の安全を守るための基本	仕事の効率を上げる基本	清潔な店舗作りの基本
応用研修	店舗の衛生レベルを向上させるポイント	無駄をなくしスムーズな動線を作る	清掃の質を向上させる工夫
実践研修	現場でできる具体的な衛生管理	店舗の最適な整理整頓を実現	美しい店舗を維持する清掃技術

飲食店に教育を！お手軽従業員研修

「カルスキ」



テガル



スキルアップ

継続教育

- ・教育体制を作り、繰り返し行うことで定着させます。
- ・飲食店に必要な衛生管理・整理整頓・環境整備を基礎から実践まで学ぶことで、指示待ちをなくし、自ら考えて動ける人材に育ちます。

10 事例：環境整備に再度取り組む



導入理由

コロナ禍あと、これまでの取り組みができない
・もう一度、環境整備を再構築したい

研修方法

毎月集合
研修

店舗巡回
指導

改善点
フィード
バック

集合研修
で問題/改
善の共有

店舗巡回
チェック

店舗直接
改善作業

効果感想

- ・知識など取り入れたことで、財産になった。
- ・もっとたくさんのスタッフを巻き込もうと思います
- ・お客様アンケートが良くなった
- ・スタッフから「～はどこ？」と聞かれることが減った
- ・不要な発注を抑えたり、モノを探す時間が大きく削減できた。

11 事例：ビフォー＆アフター

改善事例

BEFORE & AFTER



改善事例

BEFORE & AFTER



12 事例：取り組み率 約50%向上！

4 改 善 作 業 ・ 研 修	研修名
	4-1店舗丸ごと改善作業
	5-1店舗環境改善作業研修

問題点

- ①環境整備チェック体制を再考したい
- ②各店舗が自主的に取り組めるようにしたい
- ③改善に対し、フィードバックをしたい

研修方法

- ①毎月点検を実施し、提出する
- ②毎月改善する「重要項目」設定し取り組む
- ③①②を集計し、アドバイスを実施

成果

店舗客席側フロアー環境整備の取り組み
取り組み30%以下はなくなった

ピンク枠

50%
向上

		5 月 開 始	1 月 最 終
取り組み高い70%以上			
取り組み低い30%以下			
入口	戸・周囲はキレイな状態	39%	48%
客席	レジ周り整頓・通路にモノがない	22%	52%
	使わないモノはない状態・カゴの整理	35%	57%
	ポスター、チラシは整理されている	61%	91%
	フロア側食器・カトラリーの整理	61%	91%
ド リ 場 庫 房	厨房内の床に物の直置はない	52%	87%
	厨房内のゴミは整理できている	83%	91%
	厨房内の機器類の全面の汚れが無い	17%	57%
	冷蔵庫ドア（ガラス）取っ手はキレイ	35%	39%
掃除	掃除道具の管理が出来ている	22%	74%
休憩	ロッカーの整理、床にホコリが無い	22%	35%
全 て の 場 所	季節・イベント品が管理できている	74%	96%
	物の定位置管理ができている	17%	48%
	物の置く量が決まっている	26%	61%
	物のラベリングが出来ている	9%	35%
	モノの発注が適切にできている	48%	78%
	ストック品が管理できている	9%	43%
	店内のゾーニングが守られている	52%	83%
	紙の資料・書類が管理できている	17%	57%
	倉庫や物の保管場所は整理されている	35%	65%

13

エリアマネージャーと担当店舗の取り組み

エリアごとの
環境整備の成績表




順位	Aエリア	B	C	D	E	F	G
1位	0回	1回	2回	0回	2回	1回	0回
2位	0回	0回	3回	1回	0回	0回	2回
3位	0回	0回	1回	0回	0回	3回	3回

店舗ごとの
環境整備の成績表



順位	Aエリア				B			 C	D		E		F			G						
店名	1	2	3	4	5	6	7		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	み	ま	さ	い	か	み	さ	つ	ほ	ふ	う	は	ま	新	白	タ	わ	み	わ	土	進	つ
	つ	る	く	ろ	ぐ	や	と	き	た	じ	ら	な	る	橋	い	ン	か	ど	ら	筆	堂	ば
	ば	吉	ら	は	や	び	新	み	る	の	店	み	新	店	鳥	ポ	ば	り	し	店	店	さ
	店	店	屋	店	店	屋	店	店	屋	屋		や	店		店	店	店	や	べ			屋
1位									1回					5回			2回	1回		1回		
2位						1回			5回	2回	1回			2回			2回	1回			1回	
3位						1回			1回	1回	2回			1回			1回	3回		2回	4回	1回

14 従業員のやる気UP→売上に繋がった

★お客さまに寄り添い**売上6倍**に貢献



コロナ禍でも
売上UP!

コロナ禍の緊急事態宣言の閉店中にHACCPの衛生管理導入に取り組み、モノの配置や動線など従業員の効率UPを目指し改善。新商品が大ヒット！予想を上回る注文数にも対応出来る作業環境に改善できていたため、減産することなく売上UPを実現することができました。改善整理のお陰です。

明石めで鯛や 
AKASHI MEDETAIYA

★数々の受賞にも**HACCP対応**で貢献



食べるJAPAN 美味アワード2023グランプリ



明石の味をご家庭に
そのまま食卓



現場主義

現場に寄り添い、共に汗を流すことで真の課題を見抜き、解決策を実行します。



課題解決力

多角的な視点と豊富な経験に基づき、複雑な課題を分析し、本質を見抜きます。



継続的支援

単発のコンサルティングではなく、お客様の目標達成まで継続的にサポートし、共に成長を目指します。

01



人材育成

- ・ 教育プログラム設計
- ・ 教材開発

02



現場改善

- ・ 衛生管理改善（HACCP）
- ・ 環境整備、業務最適化

03



業務標準化 マニュアル作成

- ・ 現場の課題を分析
- ・ 最適な業務改善を実施



✓ 詳しくはホームページをご覧ください！
HP:<https://5skaizen.haccpkobe.com/>



✓ お問い合わせはこちら！
✓ 無料相談もお問い合わせからお願いします

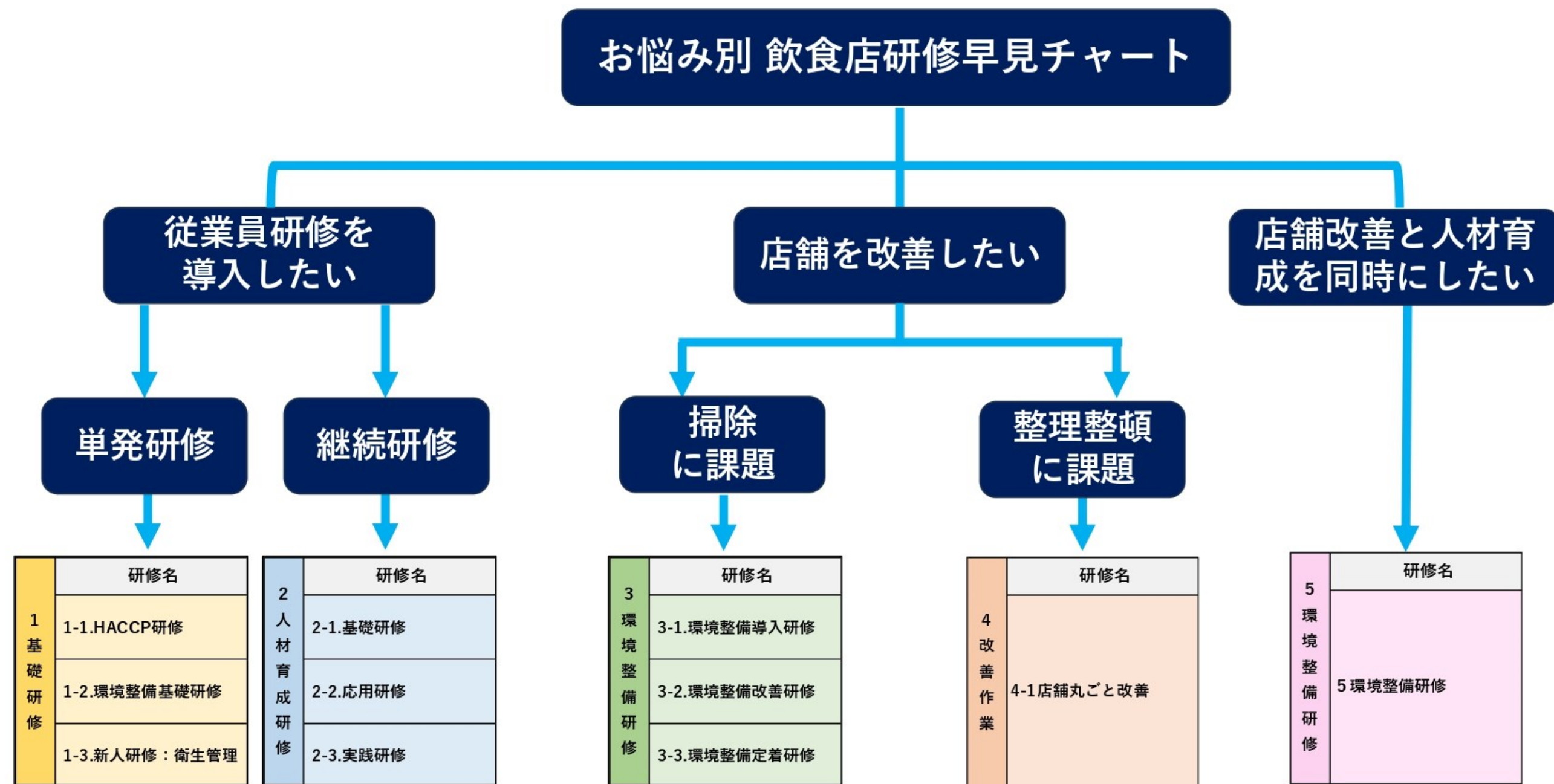


「環境が変われば、意識・行動が変わる」

をモットーに、飲食店の環境整備研修を実施しています。

お客様にも喜んでいただき、また従業員も安心して
楽しく働ける職場に改善いたします。

改善整理コンサルタント協会
代表 徳王美紀



研修をご検討される時に、参考にさせていただきますと幸いです。
この他、会社様のご希望に添えるように柔軟に対応いたしますので、まずはご相談ください。

THANK YOU

最後までご覧いただき、ありがとうございました



改善整理コンサルタント協会