

飲食店環境整備研修のご案内

～飲食店の衛生的な環境整備・5S定着を目指して～



改善整理コンサルタント協会

目次

- 1. ご挨拶 P2
- 2. 飲食店様の問題 P3
- 3. 従業員研修、環境整備HPのご案内 . . . P6
- 4. 従業員研修プログラム P7
- 5. 研修導入・整理整頓改善事例紹介 P13
- 6. 整理整頓改善事例紹介 P17
- 7. お申込みの流れ P18
- 8. 協会の概要 P19

「やり抜くことができる環境整備」 「人が育つ衛生教育」

ご挨拶

はじめまして。

弊協会は、飲食店・食品製造業の皆さまに向け、整理整頓・環境整備・HACCPに基づく衛生管理など、従業員教育と現場改善のサポートを行っております。

人材が離職する大きな理由には、賃金条件だけでなく、職場環境の問題が挙げられます。実際に現場を拝見すると、「お店が汚いからやる気が出ない」「自分が散らかしたわけではない」といった意識低下や、「片付けても元に戻るので無駄だ」という諦めの声が少なくありません。

多くの場合、正しいやり方や方法を知らないだけで、本来の能力が発揮されていない状態です。弊協会では、「やり抜く環境づくり」を学び、自店舗で実践できるようサポートします。

人材確保が難しい今こそ、今いる大切な人材を育て、真の「人財」に変えることが必要です。新しく加わった方も、最初から適切な教育を行うことで離職を防ぎ、戦力化することが可能です。

改善整理コンサルタント協会 代表 徳王美紀

お悩みや、課題があてはまっていませんか？

✓ **整理整頓**・掃除が苦手な人が多い

✓ 衛生管理管理が曖昧で**食中毒**が不安

✓ 店舗拡大に**教育**が追い付いていない

✓ 研修ができる**時間**・**人材**がない

✓ 気持ちよく働けない**職場環境**



研修プログラムのご案内

1

仕事をやりやすくし
環境を整えて備える

道具や仕組みを
整え仕事がスム
ーズに進む状態
を作る

2

職場の形が整えば
人の「心」も整う

整理整頓やルー
ルが整うことで
安心して働ける
雰囲気になる

3

気づきの習慣を
身につける

自分や周りの仕
事のやり方・考
え方に気づく力
を日常で養う

4

指示待ちをなくし
自ら動く力を育てる

「言われたこ
と」だけでなく、
自分で考えて行
動する習慣をつ
け、責任感ある
人材に育てる

貴社が環境整備の取り組みで得られるメリット

QSCAの向上

Quality ▶ 品質
Service ▶ 接客
Cleanliness ▶ 清潔
Atmosphere ▶ 雰囲気



- ・顧客満足度
- ・売上アップ
- ・集客率アップ

組織力の向上



- ・従業員満足度
- ・教育と評価

リスク管理強化



- ・食中毒リスク低減
- ・法令遵守の強化
- ・労働安全の向上

コスト向上



- ・在庫管理の効率化
- ・原材料コスト削減
- ・管理費の経費削減

研修プログラムのご案内

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

掲載サイト



研修プログラムのご案内

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

・店舗改善を一緒に実施しながら学んでいただきます

1.基礎研修プログラム

1回完結型研修講座 60分

1.HACCP研修

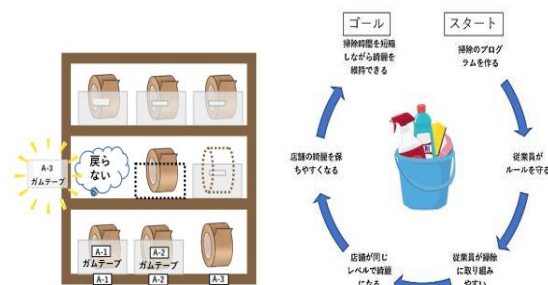
法令遵守で業務を考えられる



1回完結型研修講座 60分

2.環境整備基礎研修

衛生的な視点で業務ができる



1回完結型研修講座 60分

3.新人研修・衛生管理

効率的な視点で業務ができる



<サポート内容>

- ・ 受講方法（ZOOMオンライン or 対面受講）
- ・ 60～90分×3講座（時間は応相談）
- ・ 協会オリジナルテキストで受講

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

2.人財育成研修プログラム

継続型研修×3種類

1年目

180分

1.基礎研修

基本的な知識、考えを学ぶ

衛生管理講座	整理整頓講座	環境整備講座
60分	60分	60分

人財育成研修-基礎研修

素養を身に付ける

日頃からの練習や努力によって身につけたもの

2年目

180分

2.応用研修

改善の具体的な方法を学ぶ

衛生管理講座	整理整頓講座	環境整備講座
60分	60分	60分

店舗ごとに必要な衛生面・整理整頓清掃の改善を学ぶ

3年目

180分

3.実践研修

応用方法、現場活用を学ぶ

衛生管理講座	整理整頓講座	環境整備講座
60分	60分	60分

現場で即実行できる具体的な改善方法を学ぶ

<サポート内容>

- ・受講方法（ZOOMオンライン or 対面講座）
- ・1研修：60分×3講座（時間を取ることが難しい場合は1講座を3回に分割受講可）
- ・協会オリジナルテキストで受講

2 人 材 育 成 研 修	研修名
	2-1.基礎研修
	2-2.応用研修
	2-3.実践研修

3.環境整備研修プログラム

1回完結型ステップアップ研修×3種類

120～180分

1.導入研修

環境整備の基本を学び 実行計画書を作成

環境整備を定着させるための実行計画

スローガンを書いてください

改善点・課題を
記入

目標

達成率

100% (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12)

年 月 日

月 日 月 日 月 日 月 日 月 日 月 日 月 日

整理

整頓

清潔

120～180分

2.改善研修

環境整備で現場を改善する ノウハウ研修



120～180分

3.定着研修

効率的な視点で業務ができる

研修報告書 実施日： 年 月 日

店名： 店種： 業種：

1. 研修内容

2. 研修結果

3. 研修感想

4. 研修で学んだこと

5. 研修で学んだこと

6. 研修で学んだこと

7. 研修で学んだこと

8. 研修で学んだこと

9. 研修で学んだこと

10. 研修で学んだこと

11. 研修で学んだこと

12. 研修で学んだこと

13. 研修で学んだこと

14. 研修で学んだこと

15. 研修で学んだこと

16. 研修で学んだこと

17. 研修で学んだこと

18. 研修で学んだこと

19. 研修で学んだこと

20. 研修で学んだこと

21. 研修で学んだこと

22. 研修で学んだこと

23. 研修で学んだこと

24. 研修で学んだこと

25. 研修で学んだこと

26. 研修で学んだこと

27. 研修で学んだこと

28. 研修で学んだこと

29. 研修で学んだこと

30. 研修で学んだこと

31. 研修で学んだこと

32. 研修で学んだこと

33. 研修で学んだこと

34. 研修で学んだこと

35. 研修で学んだこと

36. 研修で学んだこと

37. 研修で学んだこと

38. 研修で学んだこと

39. 研修で学んだこと

40. 研修で学んだこと

41. 研修で学んだこと

42. 研修で学んだこと

43. 研修で学んだこと

44. 研修で学んだこと

45. 研修で学んだこと

46. 研修で学んだこと

47. 研修で学んだこと

48. 研修で学んだこと

49. 研修で学んだこと

50. 研修で学んだこと

51. 研修で学んだこと

52. 研修で学んだこと

53. 研修で学んだこと

54. 研修で学んだこと

55. 研修で学んだこと

56. 研修で学んだこと

57. 研修で学んだこと

58. 研修で学んだこと

59. 研修で学んだこと

60. 研修で学んだこと

61. 研修で学んだこと

62. 研修で学んだこと

63. 研修で学んだこと

64. 研修で学んだこと

65. 研修で学んだこと

66. 研修で学んだこと

67. 研修で学んだこと

68. 研修で学んだこと

69. 研修で学んだこと

70. 研修で学んだこと

71. 研修で学んだこと

72. 研修で学んだこと

73. 研修で学んだこと

74. 研修で学んだこと

75. 研修で学んだこと

76. 研修で学んだこと

77. 研修で学んだこと

78. 研修で学んだこと

79. 研修で学んだこと

80. 研修で学んだこと

81. 研修で学んだこと

82. 研修で学んだこと

83. 研修で学んだこと

84. 研修で学んだこと

85. 研修で学んだこと

86. 研修で学んだこと

87. 研修で学んだこと

88. 研修で学んだこと

89. 研修で学んだこと

90. 研修で学んだこと

91. 研修で学んだこと

92. 研修で学んだこと

93. 研修で学んだこと

94. 研修で学んだこと

95. 研修で学んだこと

96. 研修で学んだこと

97. 研修で学んだこと

98. 研修で学んだこと

99. 研修で学んだこと

100. 研修で学んだこと

<サポート内容>

- ・ 受講方法（ZOOMオンライン or 対面講座）
- ・ 120～180分×3講座
- ・ 協会オリジナルテキストで受講

3 環 境 整 備 研 修	研修名
	3-1.環境整備導入研修
	3-2.環境整備改善研修
	3-3.環境整備定着研修

4. 改善研修-店舗環境改善作業研修

6ヶ月（6回）研修講座（1回3時間）

1回目	2回目	3回目	4回目	5回目
店舗視察	対面研修	対面研修	店舗改善作業	対面研修
現状/問題把握	環境整備講座	改善計画作成	店舗改善作業	改善成果発表
 <p>1.店舗チェック 2.問題点の把握 3.改善の方向性の確認</p>	 <p>1.環境整備基礎講座 2.企業風土と社風確認</p>	 <p>1.環境整備導入講座 2.3S改善計画作成</p>	 <p>1.4回目～7回目計4回改善作業同行 2.実行計画の進捗確認 3.改善アドバイス</p>	 <p>1.改善作業成果発表 2.総括 3.今後の課題確認</p>

<サポート内容>

- ・受講方法（ZOOMオンライン or 対面講座 60分×1講座）
- ・5～7回目自主改善の同行サポート
- ・協会オリジナルテキストで受講

	研修名
4 改 善 作 業	4-1店舗丸ごと改善

5. 改善研修-店舗環境改善作業研修

10ヶ月（10回）研修講座（1回2時間）

1 回目	2 回目	3 回目	5～7 回目	最終訪問
店舗視察	対面研修	対面研修	店舗改善作業	対面研修
現状/問題把握	環境整備講座	改善計画作成	店舗改善作業	改善成果発表
 <p>1.店舗チェック 2.問題点の把握 3.改善の方向性の確認</p>	 <p>1.環境整備基礎講座 2.企業風土と社風確認</p>	 <p>1.環境整備導入講座 2.3S改善計画作成</p>	 <p>1.4回目～7回目計4回改善作業同行 2.実行計画の進捗確認 3.改善アドバイス</p>	 <p>1.改善作業成果発表 2.総括 3.今後の課題確認</p>

＜サポート内容＞

- ・受講方法（2回目対面講座-2時間）
- ・5～7回目自主改善の同行サポート
- ・協会オリジナルテキストで受講

	研修名
5 環 境 整 備 研 修	5-1店舗環境改善作業研修

改善事例

◆導入事例:新人研修：衛生管理



■株式会社W様【テーマ】新人研修の構築

業種 : 飲食店及び食品販売店の経営

課題 : 新人従業員の衛生管理研修の導入

サポート内容 : 約3か月間（1時間×10回）の衛生管理研修を受講。

「衛生管理」の新人研修導入を考えていたところに、
ご案内の機会を頂き、導入の運びになりました。

成果 : 会社オリジナルの新人研修（全10回）を企画・制作し納品

社内用研修スライドを作成し、自社講師を育成。

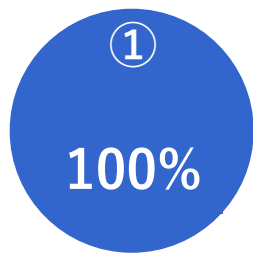
研修の内製化を実現。



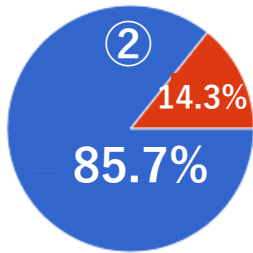
【アンケート】

①来年の新入社員さんにも受けさせるべきだと思いますか？

②今いる従業員にも受けさせた方がいいですか？



● 絶対受けた方が良い
● 受けた方が良い



100%受けた方が良い研修
と評価いただきました

【受講した感想】

- ①この研修を受けたことによって、食中毒の知識や食中毒に対する危機感を持ちました。店舗で働くことと関連づけてこの行動は食中毒の危険性があるお客様目線で汚れるなど気づくことができました。その知識を学んだため、私がいけすの皆さんに伝えていけるようにしたいです。また、毎日行っているハサップの記録することの重要性、環境整備の店舗での組織化など、普段の営業だけでは学ばないところも学ぶことができました。後半は、環境整備だけでなくそれを活かしてチームづくりやプレゼン発表の仕方・資料の作成などまで学ぶことができ、とても身につきました。今後いけすとしても自分としても、月間環境整備表の継続と、今日指摘していただいた、ボン酢の入れ物の見た目も改善していきます。早速、手書きポップ書いてみようとなったので作成して、お客様目線で動いて、仕組み化していけるようにしたいです。
- ②食中毒などの知識や事例はこのセミナーを受けなければ身につけることが出来なかったらと思うのでとても勉強になりました。ありがとうございました。
- ③3ヶ月間ありがとうございました。日々の業務（HACCPの記録など）について、なぜ必要なのか、やらなければどんなリスクがあるのかを教えていただき、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。
- ④実際のニュース問題と関連付けがあった為問題点の理解がとてもしやすかったです。自分が学んでいた事の再確認、そこから店舗への共有ができました。店舗の環境整備についてももっと改善を考え、行うきっかけとなりとても良かったです。
- ⑤飲食店で働く上で知っておかなければならないことをたくさん教えていただいたので、これから学んだことを活かしていきます。
- ⑥3ヶ月間ありがとうございました。私は今まで食中毒がどういった原因で起こるのかさえ知りませんでしたが、この研修をきっかけにたくさんの知識を得ることができたと思います。ここで得た知識を駆使して、より良いお店、会社を作っていきたいです。また、仕事だけでなく、日常生活でもこれらの知識は便利だと思うので頭に入れておきたいです。改めてありがとうございました。

◆導入事例:新人研修：衛生管理



■ 明石めで鯛や様【テーマ】衛生管理の仕組み化

業種 : 食品製造業・販売

課題 : HACCPの衛生管理研修の導入

サポート内容：HACCPの衛生管理研修

HACCP一般衛生管理書類作成

重要管理点書類作成

製造工程図作成

従業員作業手順書作成

環境整備手順書作成



成果：・ **ECサイト販売事業のお取引先様の拡大**
・ **ベストお取り寄せ大賞3年連続殿堂入り**
・ **食べるJAPAN美味アワード2023グランプリ受賞**
・ **上記の受賞理由の中に「HACCPの衛生管理の取り組み」が評価されました。**

◆導入事例:従業員教育と店舗改善



整理整頓体験ワーク

■ 株式会社W様- 【テーマ】環境整備店舗マネージャ研修の実施

業種 : 飲食店及び食品販売店の経営

課題 : 店舗の環境整備再構築

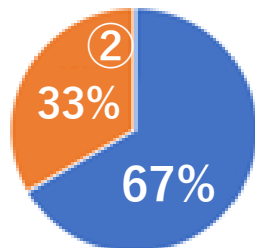
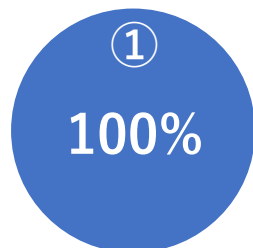
サポート内容 : コロナ禍の影響で、環境整備が以前のように取り組めない状況になっていました。以前のように、環境整備に取り組めるように従業員教育、現場改善を行いました。

成果 : 各店舗ごとに、毎月改善の課題をクリアーされ、研修参加の店舗全体で、約1.3倍の改善効果がありました。

環境整備の再構築の一つとして、店舗ごとに清掃計画を作成し次年度の環境整備の取り組みに繋げることができました。

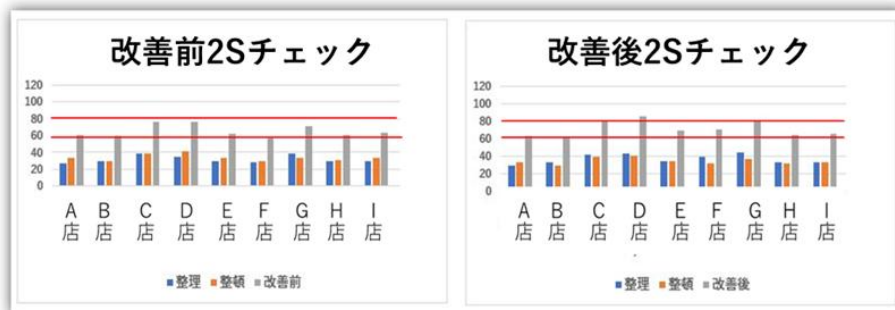
【アンケート】

①研修はいかがでしたか？ ②研修の満足度は？



● とても良かった・大変満足 ● 良かった・満足

約1.3倍の改善効果 65点 → 82点



◆整理整頓改善事例

◎東京⇄神戸
ZOOMオンラインで改善されました



店舗改善



店舗側収納の改善

何度やっても変わらないと疲れ、困っていた店長さま

お客様から見える場所の収納棚。なんと収納をやり直しても直ぐに、ぐちゃぐちゃになり困っていた。

ZOOMでコンサルをしながら改善を完成！

～改善ポイント～

全部だし、徹底的にモノを見見極めた

◎使いたいモノを使いたい時にすぐ！
取り出せ、元の場所に戻せる改善



ホテル備品庫改善



備品庫の改善

改善なんて無理だと諦めていた従業員のみなさま

備品庫の整理整頓が俗人化により、人が辞め続ける
職場に陥った事例を改善！

作業効率が上がり、離職がなくなった！

～改善ポイント～

整理整頓できる仕組みを作った

環境整備研修お申込みの流れ

1

お問い合わせ・申し込み

・当協会ホームページのお問合せ・お申込みフォームよりご連絡ください。



2

ご相談内容のヒアリング

・改善作業をご希望の場合
目的・時期・予算に合わせてご提案します。

・従業員教育をご希望の場合
-当協会の講座をベースに内容を決定し、ご予算に応じたご提案をいたします。

3

ご利用手続き

・改善作業：別途ご案内します。（要交通費・別途宿泊費が発生する場合あり）

・オンライン講座：ご入金確認後、ZOOMのURLを発行。※詳細は別途ご案内申し上げます。

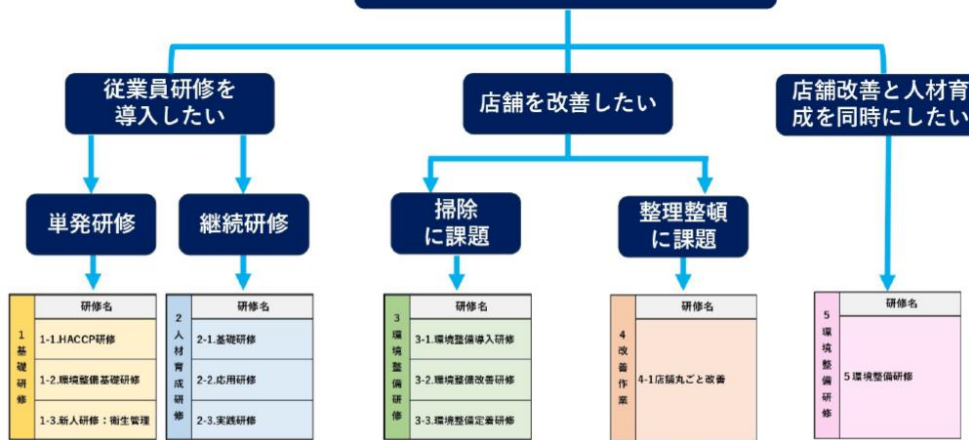
4

現場改善・研修開始

・必要時、研修会場のご準備をお願いいたします。（会議室・店舗客席）

・準備品などは、事前にご連絡いたします。

お悩み別 飲食店研修早見チャート



【協会概要】

協会名 : 改善整理コンサルタント協会

所在地 : 兵庫県神戸市

創業 : 2020年3月3日

代表者 : 徳王美紀（とくおうみき）

事業内容 : 飲食業向け 改善整理コンサルティング

1.店舗の環境整備改善（整理整頓など5S改善）

2.従業員教育

- ①HACCP/衛生管理研修
- ②整理整頓研修
- ③環境整備研修

研修講座一例)

- ・ 新人向け衛生管理研修
- ・ マネージャー向け環境整備研修
- ・ HACCP導入研修
- ・ 飲食店オープニング研修-衛生管理/5S研修
- ・ 各種飲食業団体向けセミナー
- ・ 商工会議所飲食店衛生管理研修

ホームページQRコード



PROFILE

改善整理コンサルタントの徳王です



名前 徳王美紀
所在地 兵庫県神戸市
出身地 岡山県倉敷市
趣味 パンお菓子作り
性格 コツコツ努力型
資格 整理収納アドバイザー
HACCP責任者
HACCP指導者
看護師

経歴
看護師16年▶パン教室講師23年
▶整理収納アドバイザー11年
500軒以上の家を快適に改善。
2020年より飲食店向けの衛生管理
整理整頓の改善や従業員教育
研修を開始。サポート店舗100
店以上。衛生管理、整理整頓、
環境整備を常に追求。

16
年間

20~40代
看護師



衛生管理習得

23
年間

30~40代
パン講師



2,000人指導

H27
年~

45才~
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

サービスの特徴



現場と一緒に活動

担当者との連携を行うとともに、実際に現場で、従業員の皆さまと一緒に改善指導も実施しています。スキルを体感し身に付けていただけます。



会社の課題を解決

現場のムダや見えにくい課題を発見し、効率的かつ衛生的な環境づくりをサポート。持続的な利益向上に貢献します。



「できない」をカタチに

現場で感じている「ムリ」や「できない」を丁寧に整理し、実行可能な改善策としてカタチにします。伴走支援で定着までサポートします。

**貴社の人材育成に最適な研修を
一緒に形にしていきたいと思います。**

最後までご覧いただきありがとうございました。