

# スーパーマーケット惣菜 の生産性アップ対策

有限会社

あさひ流通企画編集

禁無断転載

## スーパーマーケット惣菜の生産性アップ対策レジメ

(有) あさひ流通企画

### 1、今、何故生産性に注目なのか？

#### 1) 人口減少、消費量減少の時代

- ① 5年後の商圈人口は
- ② 売上は伸びないが、利益を確保が命題

#### 2) 全国同一競争時代

- ① ナショナルチェーンの出店エリア、消費者の情報エリアの拡大
- ② 自店の基準を全国レベル・専門店レベルにアップ
- ③ 自店の基準を消費者の半歩先へ

#### 3) 小商圈時代のスーパーマーケット (SM)

- ① SMに期待する社会的使命
- ② 小商圈エリアの競争はSMの求める商品構成
- ③ 自店の土俵を明確にする

### 2、製造小売り部門として生産性アップの目標づくり

#### 1) 製造と販売の両方の生産性追及が求められる惣菜

- ① メーカー・専門店に学ぶこと
- ② SPAのユニクロ、ニトリに学ぶこと

#### 2) スーパーマーケットの惣菜は儲かっているか

- ① 荒利益率にこだわっていないか
- ② 仕入原価ダウンから製造原価ダウンへ  
・ 良い商品をいかに安く造ることが出来るかの追求
- ③ 部門決算が出来ないと利益は見えない

#### 3) 販売計画をいかに製造計画に繋げるか

- ① 販売計画に沿って製造を計画的に、低コストで行う

②販売計画の精度アップ

**4) 製造原価ダウンは単品管理を前提にする**

①商品（単品）をつくり過ぎない、つくり足らなくない

②単品管理を販売から製造に活かす

<単品管理のステップ>

**3、作業レイアウトと製造器具の標準化による生産性アップ**

**1) 作業動線のワンウェイコントロール**

①荷受け・保管から調理作業

(事例)

②調理製造

(事例)

③盛り付け・パック、値付け・品だし作業

(事例)

**2) 作業動線を短縮する**

①原材料、の荷受、検品、原料保管

②製造の前準備（仕越し）、保管

- ・分荷作業
- ・解凍作業
- ・下味漬け作業
- ・弁当、寿司用仕越し作業

③製造、値付け、品出し、陳列

**3) 製造方法・器具の標準化**

①素材を生かす調理方法と調理器具

<スーパーの主力商品・素材を生かす調理方法・事例>

<調理器具の機能・製造商品事例>

#### 4) 製造数量(金額)のボリュームと製造器具の稼働率

##### ①製造器具の稼働率と製造原価

<スチームコンベクションの稼働計画>

### 4、5Sの徹底による生産性アップ

#### 1) 5Sの重要性を再確認

- ①整理 —— 要る物と要らないものを区別する
- ②整頓 —— 要る物を使い易い様に置き、誰でもわかるように明示する
- ③清掃 —— 常に掃除をし、きれいにする
- ④清潔 —— 整理、整頓、清掃の3Sを維持する
- ⑤躰 —— 決められたことを、いつも正しく守る習慣付けをする

#### 2) 定位置、定量管理の見直し

- ①動作経済から見直す
  - \*実施例
- ②調理器具の定位置管理
  - \*実施例
- ③惣菜作業器具、備品配置
  - \*実施例

### 5、作業の仕組みづくりによる生産性アップ

#### 1) 製造マニュアルづくりのポイント

<製造マニュアル(手順書)作成に当たって注意点>

- \*定番商品の製造マニュアル事例
  - ・野菜かき揚
  - ・ローストンカツ

#### 2) 標準作業と時間の設定

- ①標準作業時間設定のポイント
- ②製造標準作業時間の設定
  - \*天ぷら製造の標準作業時間例
- ③その他作業の標準時間設定

#### 3) マルチタスク化(多能工)作業人の育成

- ①ジョブローテーション
  - \*カテゴリー別ジョブローテーション計画例

②提案制度による作業改善

③小集団活動による改善

## **6、販売計画と製造計画の精度アップによる生産性アップ**

### **1) 売れない時代の販売計画のポイント**

①販売計画作成のポイント

<販売計画作成と関連業務>

②定例販促による販売効果

\*定例販促の実施例

### **2) 時間帯別製造計画**

①製造指示書の活用

\*製造指示書の参考例

<製造指示書の作成の注意点>

②値引き売り切り計画と製造計画

③単品管理による製造計画の精度アップ

\*時間帯別陳列アイテムと陳列基準数（事例）

### **3) 発注と在庫削減**

①在庫基準の作成

<在庫の三悪>

②在庫日数の設定

<惣菜在庫の内訳と在庫日数例>

### **4) 製造オンラインシステムについて**

①惣菜製造の生産性アップ体系

## **7、作業割当ての精度アップによる生産性アップ**

### **1) 個人別、時間帯別作業割当ての見直し**

①売上計画と人時計画の作成

<月間人員計画の作成>

<週間曜日別売上動向と人員配置計画>

- ②時間帯別品揃え計画と製造計画  
＜4区分別客層と買い物動機＞  
＜時間帯製造計画のポイント＞

- ③作業割当作成のポイント

## 2) 標準作業時間と作業割当ての作成

- ①標準作業時間の作成のポイント  
＜作業割当表作成に当たって留意点＞

- ②個人別時間帯別作業割当表  
(小型店事例)

(大型店事例)

## 8、お客様満足度の追求による生産性アップ

### 1) 時間帯別客層と品揃えの重要性

- ①時間帯別マーケティングと時間帯別品揃え

- ②店計の時間帯別客数と時間帯別品揃え

### 2) 商品別販売時間管理の徹底

- ①インストア製造惣菜、米飯、寿司

- ②納品惣菜