

# サケラボトーキョー 業務マニュアル

# 変更履歴

No	変更内容	更新日	更新者
1	新規作成	2022/8/6	須賀
2			

# 目次

1. 背景・目的
2. 出勤・退勤時の注意事項
3. 営業中の注意事項
4. シフトの提出と発表について
5. 日本酒の配置について
6. テーブル番号について
7. ビールの注ぎ方について
8. ビール樽の交換方法について

# 背景・目的

- ▶ サケラボトーキョーのメニューを従業員やアルバイトで共有し、業務をスムーズに行えるようにする
- ▶ マニュアルを作成・参照することで、従業員の成長を促す
- ▶ 業務に関する認識齟齬をなくす

# 出勤・退勤時の注意事項

- タイムカードの出勤・退勤入力をする事！
- アプリ（飲食店HACCPクラウド）の健康チェックをする事！
- 手洗いを必ずすること！
- 出勤時の挨拶を店長に行うこと！
- 従業員・アルバイトにはもちろんのこと、お客様や業者様にも挨拶を忘れないこと！

# 営業中の注意事項

- ▶ 店内の気温を適切に保ち、お客様に快適な空間を提供する。  
→ 随時、お客様にお声がけすること！
- ▶ 定期的に4番チェック（トイレ掃除）を行い、清潔に保つこと。
  - ✓ 洗面所、床の濡れをふき取る。
  - ✓ トイレットペーパー、ペーパータオルの補充。
  - ✓ トイレットペーパーを三角に折る。
  - ✓ ゴミ箱のごみの回収
- ▶ 取り皿の汚れによる交換、和らぎ水の交換などを適時おこなう。
- ▶ お客様と料理の状況を把握し、必要であれば取り分けていただいたり、お皿を下げてスムーズな提供を心掛ける。
- ▶ おしぼりについては、当日の気温によって温かいものと冷たいものがあるのでお客様に確認する。
- ▶ 店内のBGMが適切な音量で流れていることを意識する。

# シフトの提出と発表について

- ▶ シフトの提出
  - ▶ 原則として、毎月20日までに提出すること
- ▶ シフトの発表
  - ▶ 原則として、毎週木曜日にLINEにて発表

# 日本酒の配置について

## ▶ 上段

- ▶ 左側：4合瓶
- ▶ 右側：辛口系

## ▶ 中段

通常価格帯の日本酒

## ▶ 下段

- ▶ 左側：高価格帯の日本酒
- ▶ 右側：希少銘柄

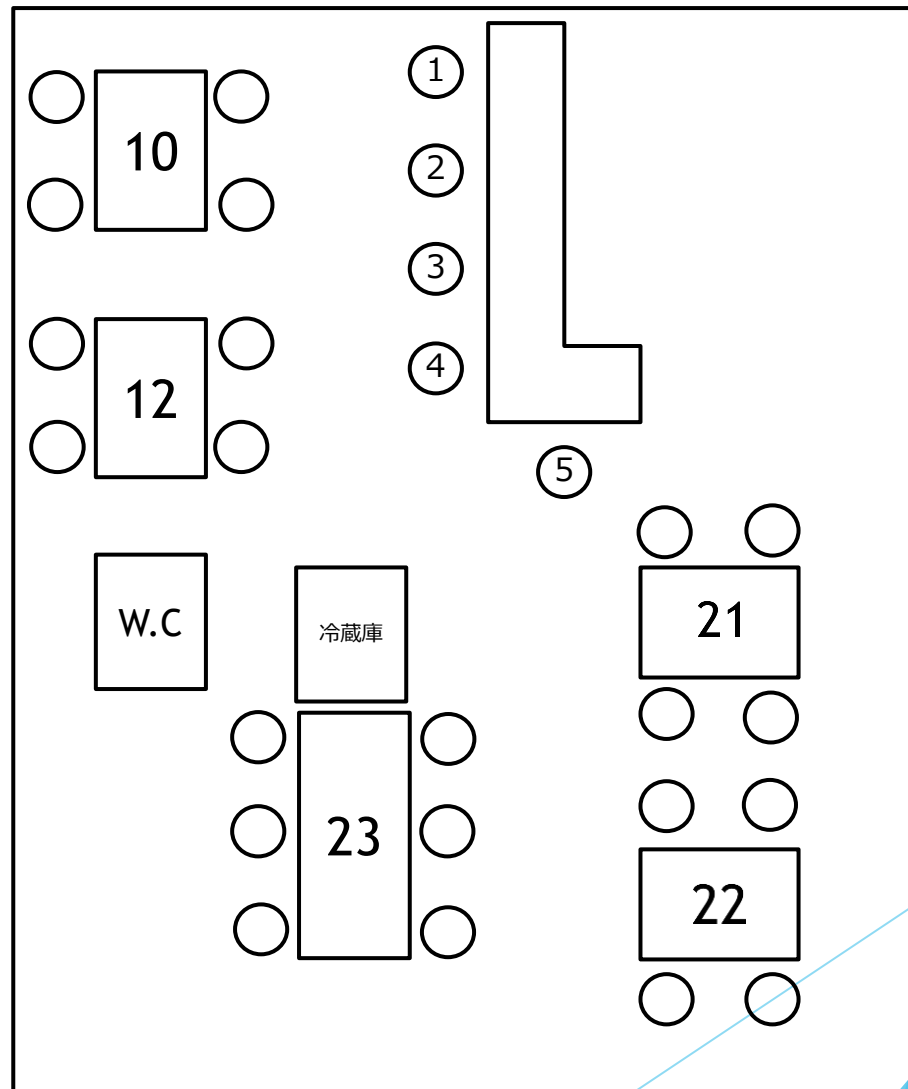




# テーブル番号について

- ▶ 右記、店内図を参照

店内図



# ビールの注ぎ方について

1. グラスが冷えているかを確認する。
2. 泡が出なくなるまでレバーを引いて、ビールが出ることを確認する。  
**※この時、お客様にビールが飛ばないようにグラスを自分の方に向けること！**
3. グラスの7分目くらいまでビールを入れ、残りはレバーを押して泡を注ぐ。
4. 目の粗い泡をスプーンで取り除き、泡を追加する。

# ビール樽の交換方法について

1. バルブを回してビール樽から外す。
2. 新しい樽にバルブを接続する。
3. 正常にビールが出るか確認する。
4. **※この時、お客様にビールが飛ばないように最大限の注意を払うこと！**

# タブレットでの伝票作成方法

1. 伝票一覧タブを選択
2. 人数欄に人数を入力
3. メモ欄にテーブル番号を入力
4. 注文リストを選択
5. コースの内容を確認し、コース料金 × 人数となるように入力
6. 追加の注文などがある場合は、料金と数量を入力
7. 内容を確認し、問題なければ「一時保存」を押下

**※伝票の内容と齟齬がないかよく確認すること！**

# 使用しているアプリについて

- 飲食店HACCP（ハサップ）

2020年6月に改正食品衛生法が施行され、飲食店ではHACCP（ハサップ）の実施が義務化。

一般的な衛生管理を前提として、製造工程の特に重要な工程を重点的に監視することによって、最終製品の安全性を担保するシステムのこと。

- Airレジ

Airレジは、0円で気軽にキャッシュレス決済を導入できるPOSレジアプリ。手持ちのiPhoneまたはiPad、インターネット環境を準備するだけで簡単に始められる。

参考URL : <https://airregi.jp/>

- Toreta

あらゆる飲食店・レストランの繁盛を支える予約台帳／顧客台帳サービス。予約管理・顧客管理・ウェブ予約・集計・分析など充実の機能。

※この資料はそこまで重要ではない。あくまでも予備知識。

# 現状の課題①

- 料理の名称が従業員間で統一されていない  
覚えにくいので、一覧表を作成する必要があるのでは？  
→アプリ側で作成検討中
- 電話対応のマニュアルがない  
電話対応の経験がないと正直難しい  
→作成中
- 4番チェックのタイミング  
→他の飲食店のように時間指定にした方がよいのでは？  
または、18時にシフトに入るアルバイトが実施するようにするなど。
- オススメペアリングの一覧が欲しい  
お客様に聞かれて店員に確認する作業が煩わしい。  
従業員である程度ペアリングの日本酒を共有すべきでは？  
→アプリ側で作成検討中
- お会計の手順書がほしい  
ミスがないようにタブレットの画面のスクショした資料の作成
- ビールの注ぐ方向を間違えてしまう
  - 引く→ 液体
  - 押す→ 泡

## 現状の課題②

- お客様の雨の日の傘の忘れ物が多い  
→伝票に傘の有無を記入するなど、対策が必要」
- 当日の日本酒のメニューを事前に把握しておきたい

# メモ

- 紙の伝票の金額の書き方

- 例、¥9,400 -

- 専門用語について

- バッシング

お客様がご帰宅された後に、テーブルの上の食器などを片付け、次のお客様がすぐにご飲食できるように準備すること。

- 4番チェック

お手洗いの清掃のこと

- ビールの注ぎ方

- 液体と泡の割合は7 : 3

- 目の粗い泡は取り除く

- **カウンターにいらっしゃるお客様に泡などが飛んだりしないよう、最大限の注意を払う**



EOF