

ホテル朝食バイキング受託に関する ご提案書



株式会社
アイスタッフ

アイスタッフのこだわり – Our Concept

朝食を通じて、
その日一日の活力を提供します。

朝一番の笑顔と
コミュニケーションを大切にします。

季節感のあるメニューを
ご提案します。

ビジネスシーンでの
朝食の役割を常に考えご提供します。

(集中カアップ・脳の活性化・
気分転換・眠気覚ましなど)

朝食メニューは出来る限り
手作りにこだわります。

※新型コロナウイルス感染症対策では、
スタッフによる取り分け、個包装提供、個人プレート
での提供等、状況に応じた対応はお客様に評価を
いただいております。



ホテルにおける問題点 - The Point at Issue

ビジネスマンが利用するホテルでは
現在、朝食は重要な差別化のポイントとなっております。

アイスタッフはレストラン部門としてホテルと一体となり、
「宿泊者さまへの円滑で良質なゲストリレーション」の現実を第一
と考えてご提案を行います。

無料朝食をご提供されている、
または直営でレストランを運営しているホテル事業者さまは、
日々多くのお悩みを抱えてらっしゃるのではないのでしょうか？

- ✓ **食材費の高騰と原価率のコントロール**
- ✓ **膨れ上がる雇用負担**
- ✓ **悩まされる人材確保**
- ✓ **不安な衛生管理**
- ✓ **フロント業務の散漫化**

…etc



アイスタッフが、 “ 安心 ” “ 削減 ” “ 満足度UP ” をご提案！

安心

専門スタッフが定期的に各店舗を巡回検査。
衛生管理・接客レベル・料理のメニュー内容をチェックし、
現場担当責任者へフィードバック、改善策を提示します。
人材確保がスムーズになり、クレーム対応から解放されます。

削減

仕入先業者と商談を行い、季節の食材・新商品等の試食実施。
またコストダウンの要望等を実施します。

満足度UP

ホテル支配人さまには定期的に試食をして頂き、
お客さまの声を含めた改善案打ち合わせを行います。
喫食率の向上に寄与し、
お客さま満足度アップの検討会も実施します。



ホテル朝食バイキング請負サービス - Breakfast Buffet

STEP 1

現状の業務形態を維持し、スムーズにレストラン部門を業務委託へスライドします。

STEP 2

改善点を抽出し、改善実施に積極的に取込みを実施。業務基礎を制作します。

STEP 3

単なるアウトソーシングという概念ではなく、スタッフ一人一人がホテルの一員であるという誇りをもち業務に携わります。

ご契約内容 – 1 – Contract System

- 営業時間 朝食…6:30～10:00（平日9:30まで）
夕食…18:00～ （完全予約・30名様以上から対応）
- 提供方法 バイキング方式
- 配膳内容 協議後 決定したメニュー、イベントメニュー等

運営経費

直営でも委託業者に依頼しても、同様の経費が発生します。

ホテル側経費

- ・ 厨房設備、備品
- ・ 調理小道具および什器備品と補充購入費
- ・ 上下水道、光熱費
- ・ 衛生費、被服費
- ・ 消耗品費、厨房消耗品

業者側経費

- ・ 食材費（調理消耗品含む）
- ・ 人件費
- ・ 通信費、募集費
- ・ 事務用品費
- ・ 厚生費



食事単価

※月間目安 2,000食

	朝食	昼食	夕食	合計
平均販売価格	1000円		2,500円	
原価平均	495円		1,125円	
原価率	49.5%		45%	

- クリスマス・正月など、イベントや行事に合わせた季節感のある装飾を行うほか、地元名産を取り入れたメニュー等を考案します。

委託ご契約の流れ – Contract flow

お問合せ

外部委託をお考えいただいた際は、まずはお問合せください。

現場訪問・ヒアリング

専門スタッフが訪問し、ご意向をお聞きします。
メニュー内容や運営方法、厨房やフロア的设计など、検討内容を把握します。

ご提案

お考えを形にし、最適なお提案を致します。

試食会

弊社ご契約のレストランにて試食いただきます。

お打ち合わせ

打合せで考え・提案をすり合わせ、納得いくコンセプトを仕上げます。

ご契約

ホテルと一体となり、
宿泊者さまへの円滑で良質なゲストリレーションの現実を第一とし、
業務受託においては、段階的業務革新に取り組んで参ります。

災害時対応 – Management for Disaster

- 災害時及び食品事故発生時のため、緊急連絡網を提示し本社管理部の指示のもと、迅速かつ確実な対応をいたします。
- 非常事態宣言発令時（地震・火事）には非常事態発令時マニュアルを提示し、全従業員に周知徹底いたします。

労務管理体制

- ・ 労働災害防止には現場内5S運動（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）を実施し、常に安全な作業を心がけます。
- ・ 衛生管理は食事を提供するにあたり最も重要な部門であり、下記のように徹底しております。

現場内の管理体制

- 1 … 冷凍・冷蔵庫温度管理点検表
- 2 … まな板・調理小道具消毒曹濃度チェック表
- 3 … 検便実施表（月に一回の検便、腸管出血性大腸菌を含め、10月から3月にはノロウイルスの検査含）
- 4 … 従業員チェックリスト
- 5 … 火の元・戸締り点検表

全従業員の衛生教育を実施

- 1 … 最新情報を基に、衛生教育を実施致します。
- 2 … 従業員の交替時にも、責任者から徹底した教育を行います。

食中毒警報発令時の対応

- 1 … 食中毒警報発令中のポップ掲示を行い、一時作業を中断し、全従業員に告知する。
- 2 … 責任者はすべての調理作業・食材の再点検を行います。