

ホテル朝食バイキング受託に関する ご提案書



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

※ 月間最低保証喫食数 2,000 食

	朝食	昼食	夕食	合計
平均販売価格	1,500円		3,500円	
原価平均	742円		1,575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。