

豪一めん繁忙期対策マニュアル

繁忙期期間中は通常の1.5～2倍の来客があります。そのため、仕込みを行う時間がほとんどとれない状況になります。そういった理由から繁忙期中に仕込み作業を行わず、スムーズに販売を行えるようにするため、仕込みや仕入れも十分に準備しておきましょう。

1. 前提

①繁忙期中心日

ゴールデン 5月4日の2日前後。

ウィーク それ以前は通常営業と同等程度。4月29日等前後。ただし曜日の並びによる。ゴールデンウィークは他にイベントが多いこともあり、繁忙期のなかでは緩やか。以下に説明されている内容の7割り程度と認識してください。

・ピーク期間5月3～5日

・期間開け余波なし。

夏休み 8月14日の2～3日前後

・ピーク期間8月13～15日

・期間明け後多少余波あり

年末年始 元旦から3～4日前後 ※元旦は休業。

・ピーク期間1月2～4日

・期間開け後余波あり。

これにかかわらず、曜日の並びで前後する場合があります。

②上記期間中にストップする商品

豪一めん豚W、豚増し、煮豚増し

肉味噌つけ麺・汁なし煮干し担々麺

その他、本部指示による

③前提として冷蔵庫・冷凍庫の空きを作っておきましょう。

冷蔵庫・冷凍庫の空きの作り方

にんにくを余裕をもって買っているところを1回分抑え気味にして冷蔵庫の空きを作れます。

2. 仕込み

合言葉：焦らず確実に。

①繁忙期のための仕込みを開始する時期】

【1カ月前】

一度に多く仕込みを行うのではなく、少しずつ貯めていく方法を取ります。このやり方が体力的に負担がなくなります。また、期間を設けることで抜けを防ぐ意味もあります。

【重点仕込み】

チャーシュー
スープ

②チャーシュー

●目標値

【冷蔵庫保管場所MAX+バットで5枚程度】

前提としてチャーシューは一日置いてカットすることになっています。

週末で多く減るため、冷蔵庫保管場所が最大であっても、早めに豚バラの枚数を増やして炊きます。

●炊き

1. 仕込みはじめは普段の枚数のより1枚（シート）多めに炊き、冷蔵庫がいっぱいになるまで続けます。

※ここでいう1枚多めは最低枚数を上げるという意味。

例) 日々3～4枚→期間中4～5枚

※普段集客が弱い店舗は+0.5枚程度で行います。

2. 目標値になったら調整を始めますが、油断して炊く量を減らしていると、週末に多く減らすことになるので気を付けて下さい。

3. 後半に量が間に合わない時は、炊く日を1日増やします。現在のところ日曜日にカットしない日として定めているため、金曜日は炊いていないと思います。その金曜日に炊くと間に合います。

●普段のカット

日曜日以外はカットする日となっています。

週5日以内で炊いている店舗

(1日あたり炊く枚数×炊いた日数) ÷ カットする日数 (6日)

例・5枚×5日÷6=4. 1枚程度

これでカットを行います。そうすることによって普段の作業量は調整できます。

なお、繁忙期前にはカットを全て終わらせておいてください。

※繁忙期中心から1日前後は、余裕が生まれず十分にカットを行えません。繁忙期中でも余裕がある場合は、カットを進めます。

③スープ

繁忙期中心日の前後1～2日間は、スープの仕込みを行わないようにします。そのために、スープ仕込み表にて消費量を予め予測し、仕込み日と仕込み量を決定していきます。

●スープ使用見込み数量基準

	繁忙期	平日	週末
20～30席程度	3本	2本	3本
40席程度	3.5本	2本	3本

●計画の立て方(逆算)

1. 予定使用量Aに見込み使用数量を記入します。
2. 仕込み日に合わせて予定仕込み量Bに数量を記入します。
3. 繁忙期最終日(8/15)に何本余裕を作っておくか決め予定残数Cに記入(7)
※最終日は2～3日分程度の余裕を見ておきます。
4. 前日(8/14)のCにA-Bの数量を加えます。
これを日にちを遡って、仕込み開始日(7/12)まで続けます。

日付	予定使用量 A	予定 仕込み量 B	予定残数C (C-A+B)	実質残量	
7月12日	2	5	12	0	
7月13日	2		10	0	
↓	↓	↓	↓		
8月8日火	2		15	13 (-2)	
8月9日水	2	5	18	16 (-2)	
8月10日木	2		16	19 (+4)	炊き追加
8月11日金	2	5	19	21 (+3)	最終仕込み
8月12日土	3		16	18 (+2)	繁忙期
8月13日日	3		13	15 (+2)	↓
8月14日月	3		10	11 (+1)	↓●中心日
8月15日火	3		7	8 (+1)	予定数量
8月16日水	3	5	9		↓
8月17日木	2		7		仕込み開始

・この表を作成した後、日々の使用数量・仕込み量・残数を見て空いた日に仕込むように調整します。

・実質残量との差には、日々の使用・仕込みで残っている残量を記入し、多くなりすぎたら止め、少なくなったら炊く日を増やすようにしていきます。

●保管

冷蔵庫に出しておいてよい量：10本分（2回炊いた分）

作成後、粗熱を取ったら、冷凍庫に保管します。

④その他仕込み

繁忙期 1 週間前に

背脂 いつもの倍準備

玉ねぎ 2 倍程度に準備。玉ねぎの皮だけは多めに向いておく。

使用量多めで場所も取るので、営業しながら仕込む事になる。

ひき肉 通常通りの量より1つ多い程度。ひき肉を使用するラーメンを一部止め。

煮卵 1～2 回分多めに作っておきます。繁忙期中にでも作れます。

メンマ 通常より1 袋多めに作っておきます。

にんにく 普段通り不足がない程度に仕込んでおきます。

辛味 不足がない程度に仕込んでおきます。

味噌 繁忙期前に樽一杯になるように仕込んでおきましょう。

醤油 期間中でも仕込み出来ますが、不足がなければスムーズ化

3. 仕入

繁忙期期間中は、業者が休業に入ります。不足がないよう購入してください。多めに購入して多く残った場合は、繁忙期明けに調整を行います。

①麺

ピーク期間中1日当たり準備量。()内は繁忙期ピーク期間の総量

	豪一めん	中太麺
20~30席程度	6 (18)	2 (6)
40席以上	7 (21)	3 (9)

豪一めんに余裕が不足した場合は、中太麺で対応します。

その際は、お客様にお断りしてから提供してください。

②スープ材料

繁忙期期間中はスープを炊かないので、その分の量を調整します。

冷凍庫に余裕ができるので、そこにスープを冷凍保管していきます。

③もやし

繁忙期直前の週に1週間に

普段の数量+2~3袋注文

- ・繁忙期中心日前に出数が増えた場合も対応可能。
- ・上がらず在庫が残っても繁忙期用のストックになります。

繁忙期期間中

繁忙期直前の数量+3~4追加注文

繁忙期期間の翌日曜日まで様子を見ます。

明けた月曜日(祝日の場合は翌日)に数量を通常に戻します。

ただし、ゴールデンウィークは最終日時点で通常に戻してください。

以上で、残りが多い場合は、どこかの日で1日休みを入れて調整を行います。

④チャーシュー材料

チャーシューは途中で不足することも考えてある程度余裕をもって購入します。

いつも通りではなくても3回×5枚分炊けるくらいは持っておきましょう。

⑤その他材料

味噌・醤油だけは1回分余裕があってもよいですが、それほど多めに購入しておかなくても大丈夫です。いつも程度で構いません。

4. 調理体制

①中華スープ

繁忙期ピーク期間中はスープを炊かないことなので、ガス台が一つ空きます。
その空いたところに中華スープをセットします。
こうすることによって、スープをすくう作業がスムーズになります。



