

# 持ち帰り寿司屋の販売データに基づく 製造能力予測とその応用

根本研究室 15期生 伊藤 美南

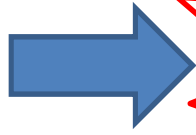
# 発表の流れ

- 背景
- 持ち帰り寿司屋の現状
  - 人的、スペース面を考慮した限界
  - 商品構成の分析
- ポイントを使用した予約管理の提案
- 今後の課題

# 背景

お寿司の事前予約  
(30分単位に予約を受ける)

20万  
通常



180万  
年末年始

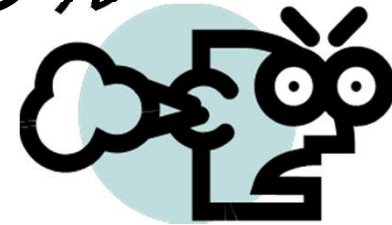


予約数の限界を  
設定していない

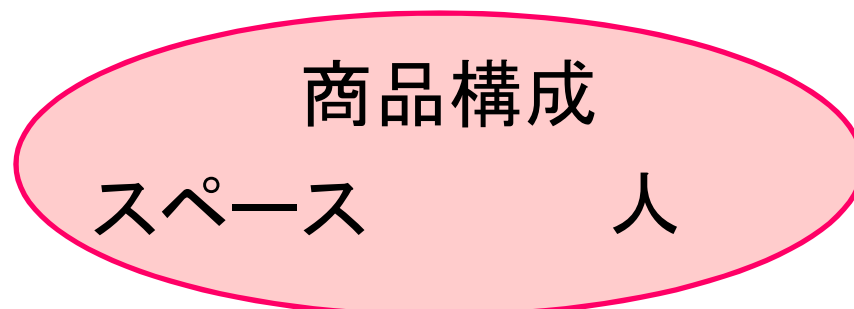


受け渡しの遅れ

トラブル



# 問題を解決するには？



現状



繁忙期の予約管理に役立てよう！

# 面を考慮した限界



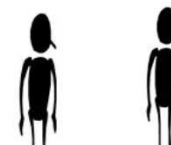
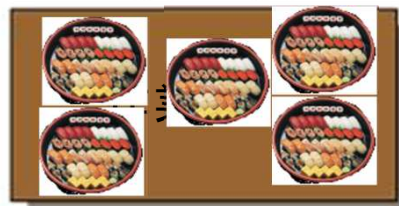
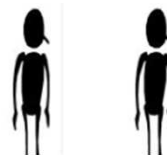
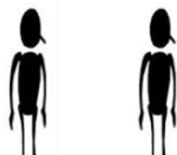
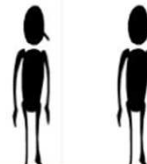
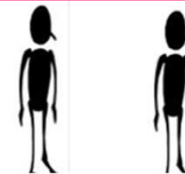
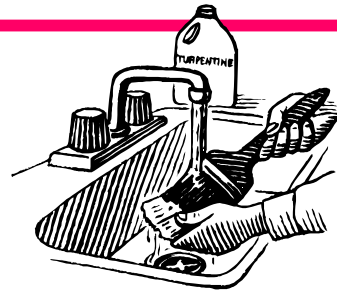
は、23個。



は、76個。



は、120個。



厨房内部の図

# 商品構成の分析

ポイント表

	価格	ポイント
5人前すしA	5780円	68p
5人前すしB	4980円	68p
5人前すしC	3850円	68p
4人前すしA	4680円	56p
4人前すしB	3980円	56p
4人前すしC	2880円	56p
3人前すしA	2980円	42p
3人前すしB	1980円	38p
2人前すしA	2180円	25p
2人前すしB	1880円	26p
2人前すしC	1280円	20p
1人前すしA	990円	16p
1人前すしB	890円	18p
1人前すしC	690円	15p
単品A	390円	4p
単品B	360円	8p
単品C	290円	4p

シャリの数 10p

バンドのり 1p

グ 2p

巻物 4p

のり 1p

18p

1p

製造時間約3分



$$180\text{秒} \div 18\text{p} = 10\text{秒}$$

# ポイントを使用した予約管理の提案

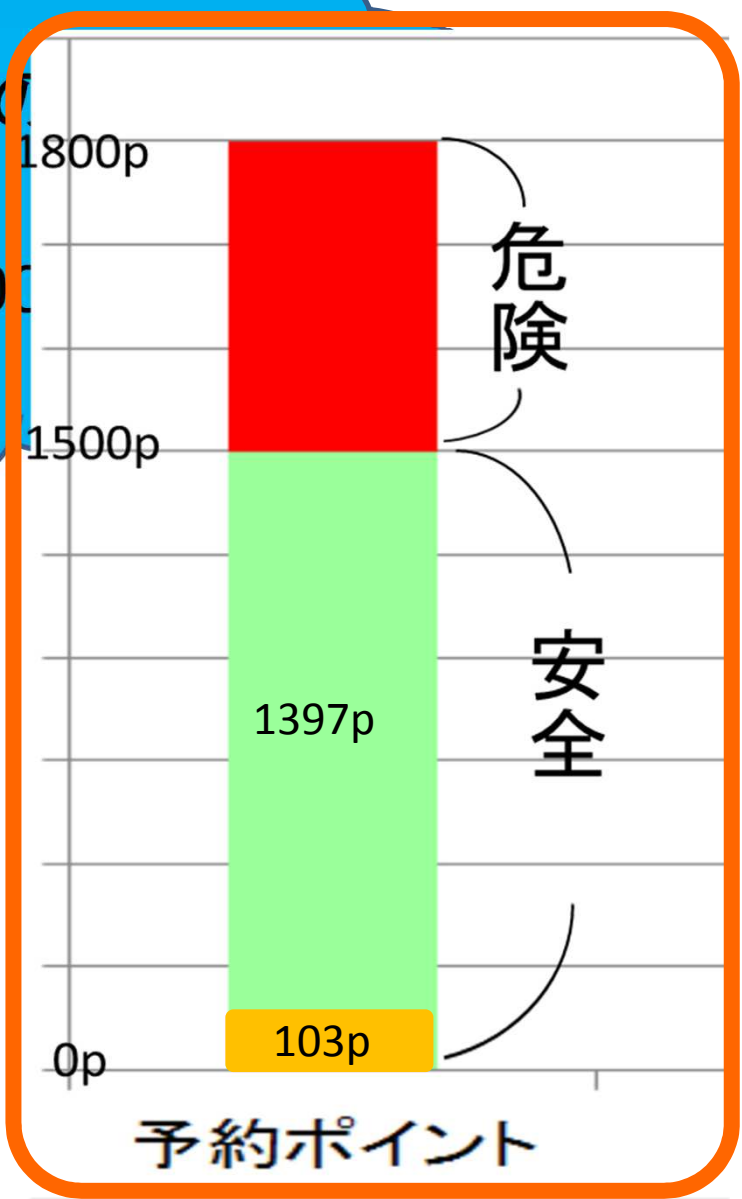
30

## ポイント表

	価格	ポイント	予約	消費ポイント
5人前すしA	5780円	68p		
5人前すしB	4980円	68p		
5人前すしC	3850円	68p	✓	68p
4人前すしA	4680円	56p		
4人前すしB	3980円	56p		
4人前すしC	2880円	56p		
3人前すしA	2980円	42p		
3人前すしB	1980円	38p		
2人前すしA	2180円	25p		
2人前すしB	1880円	26p		
2人前すしC	1280円	20p	✓	20p
1人前すしA	990円	16p		
1人前すしB	890円	18p		
1人前すしC	690円	15p	✓	15p
単品A	390円	4p		
単品B	360円	8p		
単品C	290円	4p		
				合計 103p

30分間の

人=30



# 今後の課題

- 商品構成分析の精査
- 商品製造時間の再確認
- 店舗での実施