

食品衛生管理ソリューション「@Form for HACCP」導入事例

衛生管理のペーパーレス化でHACCPを推進 実施状況を把握し、店舗指導に活用

株式会社物語コーポレーション 様



動画でご紹介



写真左より 南様・傅野様

お客さまプロフィール

- 社名 : 株式会社物語コーポレーション
- 事業内容 : 外食事業の運営及びフランチャイズチェーン展開他
- 従業員 : 単体1,637名/連結1,809名(社員)
- ※国内時間制従業員 27,736名(2024年6月30日現在)

Webサイトはこちら

導入経緯

焼肉食べ放題専門店の「焼肉きんぐ」をはじめ、多様なブランドの外食チェーンを展開する物語コーポレーション様。事業の成長に慢心することなく、これまで以上に力を入れて取り組んでいるのが、店舗でのHACCP推進です。衛生管理日報を紙からデジタルにすることで、各店の管理状況を的確に把握できるようになり、エリアマネジャーによる店舗指導の向上につながりました。

Before

- ・衛生管理日報が適切に記録されているかを的確に把握することが難しかった
- ・紙の帳票は店舗で保管されており、エリアマネジャーがタイムリーに確認できなかった
- ・管理基準や業態に合わせた項目の変更対応が、本部や店舗の負担となることがあった

After

- ・**ダッシュボードで実施状況を把握**。早期対応、適時指導で高い管理基準、達成率を実現
- ・巡回時の帳票確認時間が減り、**スキルアップ支援、業務のバックアップに注力できる体制に**
- ・**@Formの柔軟なカスタマイズ性により、管理基準を満たした管理項目を自由に設計**

導入製品・システム



株式会社 物語コーポレーション

店舗衛生強化グループ グループ長 傅野 剛 様／社長付 新業態担当 シニアマネジャー 南 洸 様

背景・課題

より確実な実施と記録を。管理の実状に応じたカスタマイズ性にも注目



店舗衛生強化グループ
グループ長

傅野 剛 氏

傅野氏：当社は長期経営ビジョンを実現するために、中期経営計画「ビジョン2025」に「新たな価値創造を加速させるDXと本社機能強化の推進」を掲げています。そのため、HACCPの推進策の1つとして、店舗で管理している衛生管理日報をデジタル化したいと考えていました。

日報でチェックしている項目は、機器の動作確認や消毒作業、食材納品時や調理過程上の不備、従業員の身だしなみや体調に関することなど、多岐にわたります。これらを1日に5回ほどチェックして記録しますが、記録漏れなどの懸念が解消できませんでした。また、紙の帳票は紛失の恐れもあり、正しく記録が残されていないと会社にとって大きなリスクとなります。

これまでは店舗を指導するエリアマネジャーが月に1度の巡回時に現地で帳票を確認していましたが、それでは冷蔵庫の故障など、対応が必要な問題に気付くのが遅れる可能性がありました。このためチェックの実施状況を

遠隔でリアルタイムに確認できるよう、システム導入を検討しました。

選定にあたっては約20社に要件を提示し、5社に絞ってPoCなども実施。機能性はもちろんカスタマイズ性で優れた@Formに、ほぼ満場一致で決まりました。ブランドごとに管理内容が異なる上に、メニュー変更があると扱う食材が増え、管理基準や項目も修正されます。こういった実状に対応する必要があるため、ダッシュボードや帳票の設計に我々の意図を反映いただけことが大きなポイントでした。当社に寄り添っていただけたことやご提案の幅広さが、非常にありがたかったです。



効果・評価

エリアマネジャーが適切な指導をできるように。実施率も大幅に向上

南氏：導入後、エリアマネジャーは、システム上で実施状況を確認できるようになりました。入力した数値に問題などあれば翌日にはアラートが出るため早期に対応ができます。また、店舗で帳票を確認する時間が減り、現場社員のスキルアップ支援や業務のバックアップといった、現場でしかできない仕事にも注力できるようになりました。エリアマネジャーの業務効率化にもつながっています。

さらに、店舗指導のクオリティも向上しました。重要なのは実施状況を的確に把握し、入力ミスなどの改善策を店舗と一緒に考えることであり、そこでダッシュボードが大変役立っています。記録漏れや入力ミスが起きやすい項目・時間帯などが、わかりやすく見える化されたことで課題が具体的になり、誰もが的確な指導ができる仕組みづくりにつながったと思います。

また現場への導入は、紙帳票と@Formを併用し、段階的に進めたことでスムーズに行えました。端末のタッチ操作は皆さんスマートフォンで慣れていて、自然に受け入れています。何より@Formの導入は、当社の衛生管理に対する意識がさらに上がるきっかけとなりました。店舗のパートナー（パート・アルバイトの呼称）も「衛生管理は自分の仕事」と捉える方が増え、実施率アップにつながっています。



社長付 新業態担当
シニアマネジャー
南 洸 氏

展望

@Formを、当社の衛生管理のプラットフォームへ



傅野氏：社内における評価も非常に高いです。システムの進化にも取り組んでおり、衛生管理や衛生実習、清掃などに関する資料を@Formへ集約すべく、サトーさんにご相談しています。将来的には、機器の温度管理にデータロガーを使用することにも関心があり、個人衛生に関しては勤怠データと連携させようと考えています。今後もぜひご協力いただきたいと思います。

株式会社サトー お問い合わせ先 ☎ 0120-226310
www.sato.co.jp 受付時間：24 時間 365 日

全国の営業拠点一覧はこちらへアクセスしてください

■記載内容は2025年12月現在のものです。
■製品改良のため断りなく仕様を変更することがありますのでご了承ください。
■いかなる形式でも本誌の一部または全部の複製および無断転載をお断り致します。
■記載されている会社名、ソフトウエア名、製品名などは各社の商標、または登録商標です。

