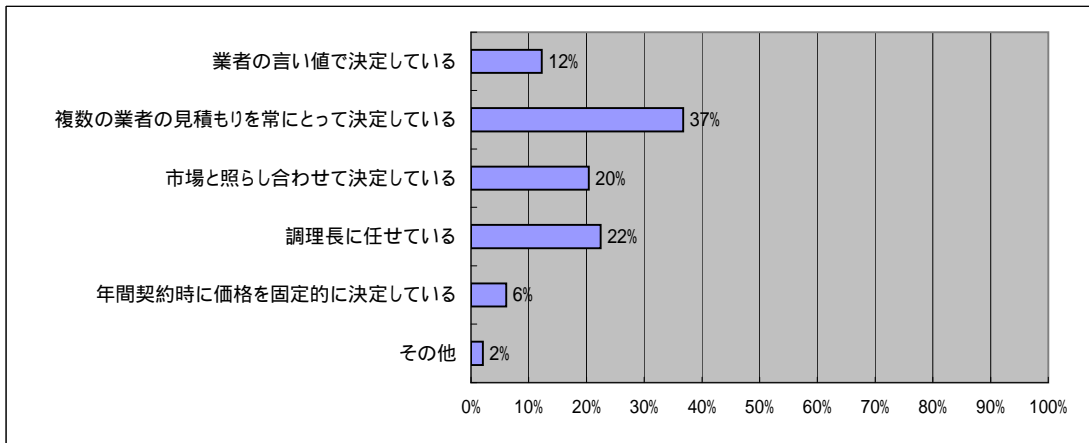
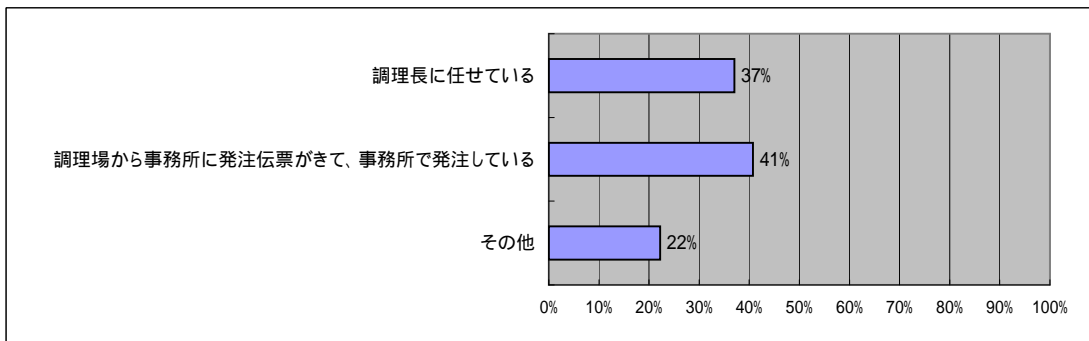


設問編

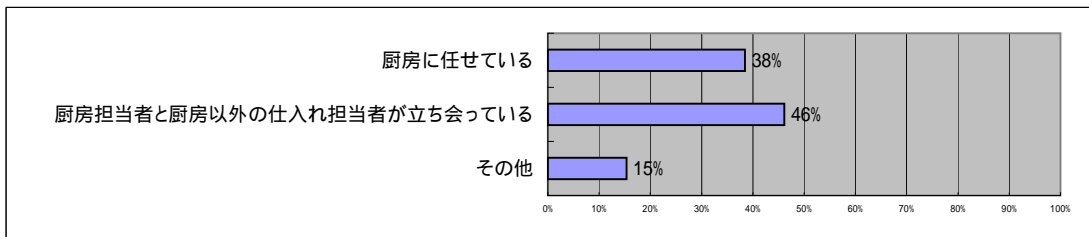
問1 生鮮食品の仕入れ価格は次のうちどのように決定していますか？(複数回答可)



問2 食材・調味料の発注は次のうちどのようにしていますか？(複数回答可)



問3 食材・調味料の納品・検品は次のうちどのようにしていますか？(複数回答可)



問4 食材・調味料の仕入価格で今回の調査以外に知りたい品目の価格はなんですか？

問5 食材・調味料の仕入れおよび在庫管理では現在どのようなことが問題になっていますか？また改善していきたいことはなんですか。具体的にご記入ください。

- ・賞味期限が一番の問題点。在庫管理はコンピュータで出来るのである程度は確認が出来る。
- ・発注、入荷のサイクルが不規則の為、調理場の在庫管理が不十分になっている点。(特に加工業)
- ・とにかく、在庫を持たずに、毎日の仕入れに心がけている。
ただ、冷凍食品などは単位で安くなるものは少し多めに仕入れるように考えて食材を仕入れている。
- ・調味料の仕様がPETボトル等、大量の不燃物となるものが多い為、現在、回収瓶等(リターナブル)の商品に変更を進めている。購入品から発生するごみの減量化対策。
- ・新メニューに変わる時に旧メニューの食材が残ってしまう点。
当店ではパーティメニューなどで使用していますがやはり残ってしまうので不良在庫を抱えない様なメニュー構成を考えて改善していきたい。
- ・調理スタッフが経営者感覚を持ち、数値に強く、原価管理を行う。
- ・取扱品目が多いため、一部納入業者に発注させている。今後は調理課内での在庫管理体制を整えていく。
- ・業者を複数知らないため、一業者に頼っている。インターネットを使った発注等を行いたい。
- ・他の人と調理人とで一緒になって在庫を見るようにしている。
- ・過剰仕入と処分

問6 食材・調味料煮の仕入れに関して、他の旅館や飲食店で実施していることで知りたい情報はなんですか。具体的にご記入ください。

- ・在庫管理、発注方法について良い例を。
- ・棚卸の実施方法、在庫回転率、泊食分離状態での原価率等。
- ・不良在庫をどの様に処理しているのか。
- ・自社PB商品を導入し、いかに調味料にこだわりを持っていいるのか。
具体的にこの商品は全国販売されていて大変売れ行き好調等の情報、PB商品への各社取り組みについて。