

調理場の現状を把握して
いますか？

執筆担当者
孫田 猛

原価管理はなぜ重要な
のか？それは旅館経営
における利益源泉とな
る粗利を適正に確保
する唯一の方法だから
である。

ところが経営者は原
価額をどのように把握
しているかという点、
税理士事務所から提出
される試算表でもって、
初めて前月の数値を知
るケースがことのほう
が多い。

この理由は、毎月そ
れほど多くの変動がな
いからなのか。あるい
は原価額はあくまで結
果であって、数字をま
とめてから報告される
ものだと、位置づけて
いるからなのだろうか。

このような旅館は、
食材の発注や仕入、納
品・検品といった業務

を一切調理師まかせに
してしまっている。こ
れでは原価管理ではな
く、「原価まかせ」状態
である。売上に占める
二十数%についてはノ
ータッチにしていると
いう、考えてみれば非
常に不思議な世界が旅
館にはある。

はじめに訪問する旅
館では、業務の流れを
必ず確認しているが、
このようなしくみの旅
館では、今朝調理長が
何をいくらかで発注した
か、経営サイドでは把
握していない場合が多
い。発注の記録も調理
師の手書きのメモだけ
で、納品がされれば捨
ててしまふというところ
も数多く見てきた。

また、納品の検収も
ほとんど行なわれてい
ない場合が多く、すべ
てがあいまいな状態で
まかり通っているのだ
である。

料理は旅館の大事な
商品であり、戦略を具
現化していくものでな
ければならない。それ
にもかかわらず、経営
者はこここのところを放

者
はこここのところを放

棄してしまうのであれ
ば、経営改善を実施す
るには、程遠い状況で
あると言わざるを得な
い。

これは調理師が悪い
のではない。経営者に
問題があるのである。
経営者は旅館で行なわ
れているすべての内容
を把握することができ
るしくみを造りあげる
べきである。そうでな
ければ何が問題なのか
もわからないし、まし
てや的確な対処もでき
るはずがない。

調理場を完全に掌握
する。このことからま
ず手をつけて行かない
ことには旅館を変えて
いくことはできない。
管理というのは透明
性が求められる。誰が
いつ何をしたのか？そ
れは適正か？変えると
すれば何をどう変えた
らいいのか？このプロ
セスを絶えず実施し、

精度を高めていくこと
ができるかどうか。再
生の可能性があるかと
うかの尺度のひとつと
捉えている。

捉えている。