

工期短縮

24時間365日営業の飲食店で、休業することなく空調機を更新	
1. 既存設備の概要 とお客様の要望	<p>【既存設備の概要】</p> <p>24時間365日営業の飲食店 店舗用 10HP×4系統、5HP×4系統、 RA 1HP×1系統</p> <p>【お客様の要望】</p> <p>築12年経過し、空調機が増えてきた。故障発生時は、営業への影響を最小にするため緊急対応していた。</p>
2. 提案した解決策	<p>【提案した解決策】</p> <p>店側の過去の来客実績より、曜日、日にち、時間当たりの客数を統計し、工事に必要なスペースを確保するために一時的に撤去するテーブル数と、統計に基づいた来客実績をもとに工事日程を調整した。</p> <p>厨房空調機の更新時、一時的に使用できなくなる厨房器具が有り、提供できないメニューが出る事を事前に打ち合わせ、店舗入り口にその旨を張り出して、来客からのクレームを防いだ。</p> <p>来客の動線を考慮し、作業出入口を裏の窓とし作業場所と、飲食場所を完全に分けて作業を行った。(出入りがあるとどうしても埃の侵入等が懸念される為)</p> <p><u>更新機器</u></p> <p>10HP×3系統、(天井カセット型×2系統、天井隠ぺい型×1系統) 5HP×3系統、(天井カセット型×2系統、天吊り型×1系統)</p>
3. 得られた成果とお客様の評価	<p>【成果】</p> <p>室内機の工事中、席数が減ったためランチタイムに待合室で待機するお客が増えたことはあったが、休業することなく更新工事を実施できた。</p> <p>【お客様の評価】</p> <p>工事費だけでなく休業による営業損失が抑えられた。</p>
4. 今後の課題と展開	<p>【課題】</p> <p>現地情報把握のためのお客様とのヒアリングに時間がかかり過ぎて間接経費が増え、利益を圧迫してしまった。</p> <p>【今後の展開】</p> <p>故障対応時にお客様にヒアリングして現地情報を貯めていくようなやり方をしていきたい。</p>