

運営戦略



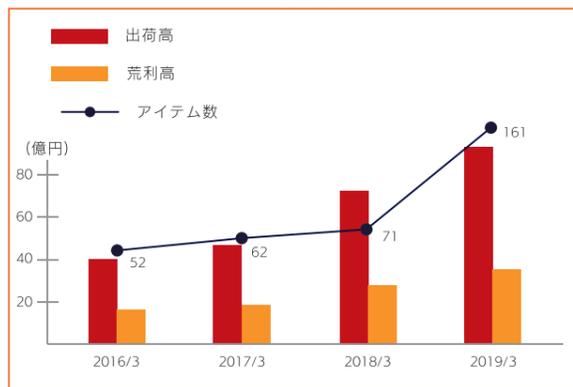
デリカ・生鮮センター

東松山にあるデリカ・生鮮センターは、2017年度に第2センターを稼働し、店舗をバックアップする仕組みをさらに充実しました。ヤオコーだけの独自商品の開発に向けて、出来立てづくり立てのインストアの強みを強化し、商品の磨き込み・差別化をすすめています。さらに、店舗サポート機能の強化と製造原価の改善に取組み、働きがいのある職場づくりや魅力ある商品づくりに努めています。デリカ部門へのデリカ・生鮮センター供給シェアは2019年3月期に26.1%に達しました。さらに、食の「安全・安心」の確保に向けて、2014年に食品安全マネジメントシステム

国際規格「ISO22000」を認証取得しました。更なる体制の強化、維持・向上をはかっています。



出荷高推移



物流網の整備

現在、狭山、熊谷、千葉の3か所にドライ物流センター、狭山、熊谷、千葉、伊勢崎、横浜の5か所にチルド物流センターを配置しています。センターは、配送距離の短縮、物流コストや環境負荷の低減を実現しつつ、安全・確実に全店舗への配送が可能となっています。さらに、熊谷物流センターは、生産性向上、独自商品の充実の取組みとして、カテゴリー納品の細分化、直輸入ワインの貯蔵庫、青果加工場の設置などの機能を備えました。

セルフ精算レジ・AIレジの導入

お客さまのレジ待ち時間の短縮、レジ部門の人手不足の解消など生産性向上を目的として導入しています。2019年3月末で97店舗へ導入済みで、導入店舗では、他部門からのレジ応援の解消など働き方改革の効果が出ています。ペーカリーでは、久喜菖蒲店、浦和パルコ店でAIレジの導入実験を実施しています。



運営戦略における社会的課題への取組み

社会環境の変化の中で、「労働力不足」「EC・AIの台頭」の問題があります。それに対応し取り組むべき重要課題として、「生産性向上」「IT・機械化」があげられます。当社では、重要課題の取組みとして、カイゼンの取組みを全店で進めております。作業のムリ・ムラ・ムダを撲滅し、標準化することで、生産性をアップし、当社の強みである提案業務へシフトし、充実した売場づくりによるお客さまの満足度向上を目的としていま



カイゼンの取組み

作業のムリ・ムダ・ムラの解消のため、1日を通して作業を標準化し、「朝一」「朝二」「午後一」「午後二」「夜」と分け、作業カイゼンの全店への水平展開を進めています。店舗作業の軽減、カイゼンの定着を図り、働き方に対するストレスフリーからチェーンの強化、さらにはカスタマーの創造に繋げていきます。

新情報システム

500店舗体制でも対応可能な基幹システムを導入しました。店舗の単純作業の機械化、週間発注など店舗運営における意思を入れる業務のサポートを主な目的としています。

発注	情報分析	伝票処理
<ul style="list-style-type: none"> ✓電子オーダーブックの利用 ✓週間発注の導入 ✓推定荒利の自動計算 	<ul style="list-style-type: none"> ✓仕入れ管理表の自動処理 ✓データの蓄積期間を拡充 	<ul style="list-style-type: none"> ✓電子伝票によるペーパーレス化 ✓入力業務・承認作業の軽減

す。また、生鮮・デリカセンター、物流センターを新設することで、店舗作業の削減、省人化をすすめております。2018年度に従来の基幹システムを刷新し、主に、店舗で時間と手間がかかっていた発注業務の改善、また週間発注等が可能になることで、荒利益確保の精度を向上させるなどの取組みをすすめています。