

needs 食品衛生監査研修を現地に行かず実施したい

■飲食店店舗をVR化し、現地に行かずとも検査項目を学べるコンテンツを作成

会社概要	会社名	株式会社 BML フード・サイエンス	会社名	株式会社スペースリー
	事業内容	食品の衛生管理総合コンサルティング	事業内容	空間データ活用プラットフォームのクラウドソフト「スペースリー」
	従業員数	368名(2019年4月1日現在)	従業員数	40名(2021年7月1日現在)
	所在地	東京都新宿区西落合 2-12-14	所在地	東京都渋谷区渋谷 3-6-2 第2矢木ビル 3F

背景 従来の新人教育では、飲食店の点検・コンサルティング業務について新人に研修する際、教育担当と新人社員が一緒にお客様の店舗に行って、どういう手順で検査をしているのかを見学するというのが通常の流れだった。しかし、コロナ禍によって店舗に行くことが出来ず、新人研修ができないう状況だった

【お問合せ先(開発元)】
株式会社スペースリー
吉田 秀治 様
TEL:03-6452-5462
E-mail:yoshida@spacely.co.jp

IoTを活用した課題解決の内容

・飲食店店舗をBMLフード・サイエンスの担当者自身が360度カメラで撮影してVR化し、どういった部分を検査する必要があるのか楽しく学べるVRコンテンツを自社制作。VRコンテンツを新人研修で活用し、飲食店舗における検査項目を飲食店に行くことなく学習。

・検討・開発期間	：2ヶ月
・開発者	：BMLフード・サイエンス (スペースリーはツール提供のみ)
・開発コスト	：360度カメラ4万円+月額数万円 (クラウドソフト利用料金のみ)

課題

- ①コロナ禍で新人研修のための店舗訪問ができなくなり、従来の新人研修ができなくなった。
- ②業務内容を口頭で説明するだけでは、学習効果が低く、戦力化の遅延が起っていた。



解決方法

- ・実際に飲食店に行かずとも、現地にいるかのように検査項目を学習できるVRコンテンツを作成し、新人研修で導入。

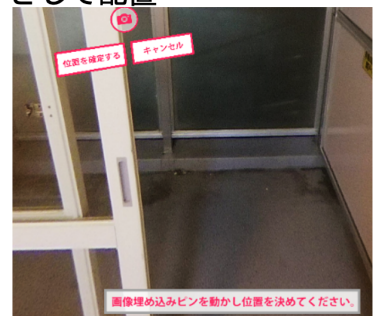
特徴

飲食店店舗を社員が撮影・編集し、VRコンテンツを作成



VR作成の経験のない社員が担当

食品衛生上、指摘事項となる点をチェックポイントとして配置



実際に現場で行う研修と同じように検査工程をチェック可能にした



新人はVRコンテンツをPCで受講し、飲食店舗をVRで巡りながら検査するポイントをゲーム感覚で学べるようになり、学習効果の向上や早期戦力化を実現した

導入成果

- ・実際に店舗に行かなくても済むようになり、お客様の都合や時間の制約に関係なく研修できるようになったほか、三密回避、感染対策のツールとしても貢献。
- ・新人からは非常にわかりやすかったとの声が多く、研修満足度100%実現。
- ・研修の移動時間や手間が減り、教育担当者の負担が少なくなった。

成功したポイント

- ・飲食店舗における検査項目を分かりやすくチェックポイントとして配置して楽しんで学べるVRコンテンツにしたこと
- ・VR制作会社への発注ではなく、自社制作できるスペースリーを選んだことで機動力を持って制作し、新人研修に活かすことができたこと

今後の展開予定

- ・店舗のバリエーションを増やして様々な店舗で学習できるコンテンツを制作
- ・新人向けに自社の事業所や検査室をVRコンテンツを展開して社員満足度向上
- ・社員毎に異なる点検項目の標準化・高スキル者のノウハウ共有をするための研修コンテンツ制作
- ・顧客の飲食店にVRコンテンツを提供し、VRによる衛生管理指導を検討