

# 両者の共同開発による最強の集宴会の 人員・調理・購買原価管理システムとは

1935年の開業以来、国内はもちろん海外でもその名を知られるリーガロイヤルホテル。  
集宴会場だけでも、大小合わせて56カ所も備える巨大ホテルの宴会管理システムを支えているのが、  
(株)ユニコーンの宴集会システム「BV Manager」だ。



コロナ後のホテル運営の効率化にはデータの共有と連携が不可欠と語る

リーガロイヤルホテル(大阪) 副総支配人  
大阪営業部長 **中村知英氏**

## 求めたのは情報の共有と 運営の効率化

名門シティホテルの草分けとして知られるリーガロイヤルホテルは、1935年に「大阪に賓客を迎えるためのホテルを」との大阪政財界からの要望により前身の「新大阪ホテル」が誕生以来、88年にわたって大阪のみならず、日本のホスピタリティを支えてきた。

最大で2,000人を収容できる集宴会場を56カ所も備え、毎日、企業や経済団体のパーティー、記者会見などが開かれている。

こうした膨大な案件を処理しなければならない同ホテルの集宴会における情報共有と管理を行い、業務を効率よく運営するために導入されたのが、ユニコーンの

「BV Manager」だ。

「今回のシステム導入は、現場サイドからの要望が発端でした」と語るのはITシステム部副部長の岡山雅保氏。「調理部門においてシステム化以前は、各レストランの料理長含めスタッフが使っていたのはExcelくらいでした。各レストランのレシピは手書き、しかも個人で管理されているケースも多かったため、データの共有がまったく行われず、ホテルの資産として残らないこともありました。フェアやプラン立案の際には総料理長あてにメニュー依頼書がメールで届きます。システム上でメニューを作成・登録することで内容が依頼者や関係スタッフにすぐにわかるようにできれば、効率化を実現できるのではないかとこのところからスタートしました」。

また、業務の効率化という観点では、コロナ禍もシステム導入の後押しとなったと語るのは、副総支配人 兼 大阪営業部長の中村知英氏。「コロナ禍でホテルの営業活動が縮小を余儀なくされ、その後の人員の確保が追いつかず、より効率的な運営が求められたことも大きかったと思います」(中村氏)。

そこで、新たに同ホテルの宴席情報の共有と一元管理を実現するために選ばれたのが「BV Manager」となるわけだが、その経緯について中村氏は「先に営業で導入した『BV Sales』がきっかけでした。『BV Sales』は、営業の数字の進捗や、行動計画など案件データの蓄積などを、外出先からスマートフォンを通じて入力・

確認できるなど多くの利点を備えたアプリケーションで、担当者からの評判も上々でした。ただ、当初は基幹システムと連携していなかったため、受発注や変更情報を二重入力する手間がかかっていたが、基幹システムに『BV Manager』を導入することによって、データを連携・連動することができました」と当時を振り返る。「営業が受注した案件の打ち合わせ内容が調理の部門、さらに購買の部門でも確認ができる。こうした情報がつながっているということが最も重要です。ユニコーンは多くのホテルでの導入実績があり、様々な要望に丁寧に応えてくれるのも大きかったと思います」(中村氏)。

## 「BV Manager」を中心に、 人員管理から調理システム、 購買システムまでを連携した 新システムを共同開発

「BV Manager」の導入によって、データの共有・連携を実現した同ホテルは更に次のステップへと踏み出す。

「ユニコーンの製品でほかにも導入済みだった『BV Draft』で作成した会場の配置図面も「BV Manager」上で共有できることから、集宴会に関わるすべてのデータを共有・連携させることができるのではと考え、「BV Manager」を中心に、調理システムから人員管理、さらには購買システム(Unicc)を包括したシステムをユニコーンと共同開発していこ

うということになりました」と岡山氏は新たな取り組みについて説明する。

両者の共同開発は、バーのボトル管理システム開発に続いて2度目となる。現在3万4000本にも及ぶ同ホテルのバーの酒類をこのシステムで管理している。このシステムにより、バーの責任者に不測の事態が生じても、仕入れや管理などに支障をきたすことなく営業できるそうだ。

「今回の共同開発にあたっては、現場が使いやすいものをつくるため、まず現場の主要メンバーを集めて検討チームを立ち上げ、問題点をあぶり出していく形でプロジェクトを進めていきました。そこで第一に上がったのが、人員管理、調理管理でも宴席名、人数、発注数といった情報を二重入力しているということで、これをリアルタイムで連携できないかということでした。さらに、購買システムまで連携範囲を広げることで、確認の手間を省くことができ、各自がそれぞれの作業に専念することができるので、それを大前提としてシステムを構築してほしいとお願いしました」（岡山氏）。

こうした要件定義を半年～1年ほど積み重ねて、デモ版を作成。そこからさらに半年ほどかけて実証を行い、微調整とブラッシュアップを重ねて2022年5月、

リーガロイヤルホテル（大阪）から待望の運用開始となった。

運用してみてトラブルや不具合は発生しなかったか？と尋ねたところ、岡山氏は「特に大きな問題点やクレームなどはありませんでした。むしろ初めて『BV Manager』を導入したときの方が前システムから移行するデータの量が多すぎても多すぎて混乱したくらいです」と笑う。

また、担当者としてこだわった機能については、「レストランシステムや宿泊システムから料飲データや朝食券情報をRPA（特定の作業を自動化するソフトウェアロボット）を通じて取り込む機能や、QRコードによる棚卸など、多部門にまたがる業務を効率化できるようにしました」と語る。「もちろん、これが完成形ということではなく、ユニコーンの担当者とは常にやり取りを続けていて、あれをしてほしい、こうできないかなどの要望を都度伝えています」と日々ブラッシュアップを重ねているという。

## ユニコーンとの共同開発 第2フェーズへ

現在のところ、ユニコーンとの共同開発は第1フェーズが終了。このシステムは現在、大阪はもちろん、広島、京都で稼働中だ。まだ第1フェーズを終了した時点だが、業務改善効果については、同社が検証している業務効率化委員会での報告において、大阪での削減時間数がひと月163時間という驚異的な短縮を実現している。

引き続き第2フェーズに入って、今後新たに導入したい機能や展開について尋ねると、「人員管理に関しては、当ホテルで行っているSV（サービスボランティア）という、他部署に所属する人員が現場の宴会をヘルプするという制度があるのですが、現在はその手配を各部署に対して何日に何人派遣してくださいとメールで行っています。その作業を人員管理システムから自動で送信し、それに対して各部署が人数と人員の名前を返信する



データの連携による効率化をホテル運営全体に広げられたらと語る

株式会社ロイヤルホテル ITシステム部  
副部長 **岡山雅保氏**

ことで、自動的に配置まで行う機能を追加して、出来上がった人員の割り振りデータはファイルサーバ経由で誰でも確認することができるようにしたいと考えています。現在のところ、デモ版として、返信に対してシフトだけを取り込んで、人員の氏名はドラッグ&ドロップで当てはめていくところまでは進んでいます」と岡山氏は現状を説明してくれた。「さらに、調理システムで現場から要望があがっているのがHACCP対応です。どこのホテルでも冷蔵・冷凍庫内温度や調理工程での中心温度管理などの帳票作成等に苦勞しているところが多いかと思うので、これを省力化できれば、更に劇的な業務効率化を実現できると思っています」（岡山氏）。

これについては、中村氏も「HACCP対応については、かなりハードルが高いとは思いますが、ユニコーンはユーザーの要望を本当に丁寧にヒアリングして、可能な限り最適なソリューションへと導いてくれるので、共同開発社として、ユニコーンとスクラムを組んで、更なる開発に取り組んでいきたいと思っています」と意欲を示す。

この後、リーガロイヤルホテルとユニコーンのコラボによる第2幕が、どのような展開を見せるのか続報が待ち遠しい。

