



密をさけて楽しく食事

2年チーム5

齋藤・坂本・安村・中山・田中



福岡の飲食店救済プロジェクト

SAVE THE うまかもん

2 飢餓を
ゼロに



12 つくる責任
つかう責任



密になっている店舗を避けたい
というニーズに応じて
感染リスクを下げ、
飲食店の収益を上げる

飲食店内での
密な状態を避けれるようにする
店内での飲食時の感染リスクを
下げるための情報を可視化する



アジアのリーダー都市へ
FUKUOKA NEXT

福岡 安全安心に 取り組む 飲食店

福岡市の飲食店の皆様へ
福岡の魅力“食文化”を守るため、飲食店の安全対策を支援します!

飲食店イートイン安全ガイドライン福岡

福岡 FUKUOKA 安心 SAFETY GUIDELINES Ver.2.0

お客様と共に「福岡のグルメ」と「外食の喜び」を守る

2020年5月初旬、県下飲食店の各店舗経営者や飲食関係者、並びに、顧客を念めた県民とが協働して「飲食店イートイン安全ガイドライン福岡」は誕生しました。業界の垣根を超えた関係各所のご協力によりガイドライン普及が進んでいたなか、8月にいわゆる「第2波」が押し寄せてまいりました。新型コロナウイルス自体、それと大きく関係が異なる変化している現状を受けて、このたびガイドラインの一部を改訂し「第2版」を発行することになりました。引き続き、飲食店とお客様が互いに協力しあい、安全・安心に外食を楽しんでいただけるための指針としてご利用いただければ幸いです。

ガイドライン策定/策定委員 福岡大学 岡田博典

飲食店イートイン安全ガイドライン福岡 お客様へのお願い

- 37°C 体温の検知
- マスクの着用
- アルコール消毒
- 入店控製
- ソープオーダー
- 飲食店の消毒
- 手洗いの徹底
- 店内の換気

飲食店イートイン安全ガイドライン福岡 店舗の対応項目

- 体温検知装置の設置
- 37°Cの検知
- アルコール消毒
- 消毒の徹底
- ソープの設置
- ソープの設置
- 手洗いの徹底
- 店内の換気
- 換気の徹底
- 換気扇の清掃
- 換気扇の清掃
- 換気扇の清掃

目標 | 来店者の人数制限（土曜を除く、最大5人以上入室しない）

目標 | お客様の入店時刻の3段階目録と社会的距離の確保

目標 | スタッフの3段階目録とフェースガードの着用

目標 | 手の乾かしやすい場所の消毒と換気のチェック

目標 | 消毒箇所と消毒時間をお客様に提示（QRコード連携アプリ）

目標 | 大量料理の回収（20分以内）と食べ残しの回収を徹底させる

推奨 | 緊急対策チェックリストを店頭、店内で情報提示する

推奨 | 従業員のスタッフの検温と体調確認（検温時の検知はしない）

推奨 | 客席は積上げ1m以上、対面2m以上とし社会的距離を保つ

推奨 | 対面カウンターは、アルコール検知やアルコール消毒液等で拭き切る

推奨 | 空気を活動させる扇風機やサーキュレーター等の設置

推奨 | タッチパネル式のメニュー表の導入

推奨 | キャッシュレス決済（paypay等）による非接触会計

推奨 | お客様の滞在時間制限を設けて明示、もしくは伝達する

推奨 | 地域の最新情報や対策を毎日確認し、取りと共有する

飲食店の皆さまへのお願い

	~2月28日(日) 【緊急事態宣言中】	3月1日(月)0時~ 3月7日(日)24時
区域	全県	全県
飲食店の営業時間短縮	5時~20時 ※酒類提供 11時~19時	5時~21時 ※酒類提供 11時~20時30分 (オーダーストップ)

福岡県感染拡大防止協力金(第3期)

3月1日から3月7日まで 1日 4万円

飲食店の営業時間の短縮

5月6日(木)~5月19日(水)

福岡市 久留米市	20時まで (酒類提供 オーダーストップ 19時まで)
その他の市町村	21時まで (酒類提供 オーダーストップ 20時まで)

福岡県の主要要請

福岡市内

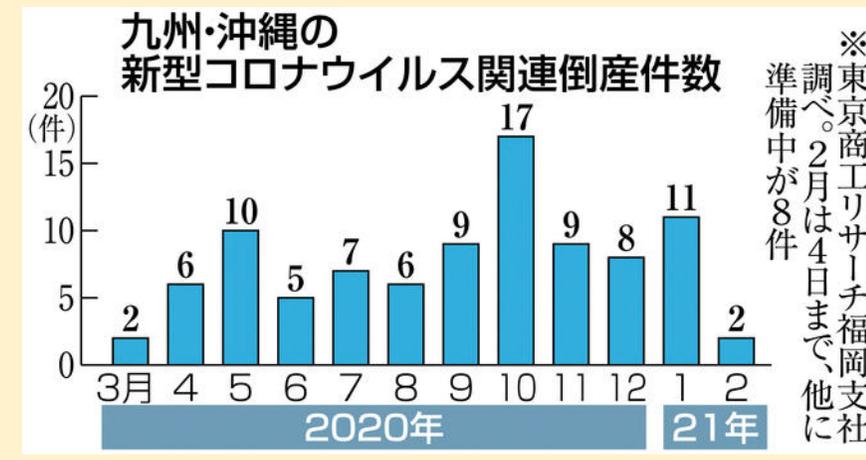
飲食店の営業時間短縮

- 対象:飲食店、カラオケ店、屋台など(宅配、持ち帰り、ネットカフェなどは対象外)
- 営業時間:午前5時~午後9時の間(酒提供は午後8時半ラストオーダー)
- 協力金:1店舗1日2万5000円~20万円

全県内

- 会食は少人数で2時間以内、深酒せず
- 不要不急の外出自粛
- まん延防止等重点措置地域との往来自粛
- 出勤者の7割削減へテレワークなど推進
- 大型連休の催物・セールは人数を制限

飲食店は多くの対応を求められている

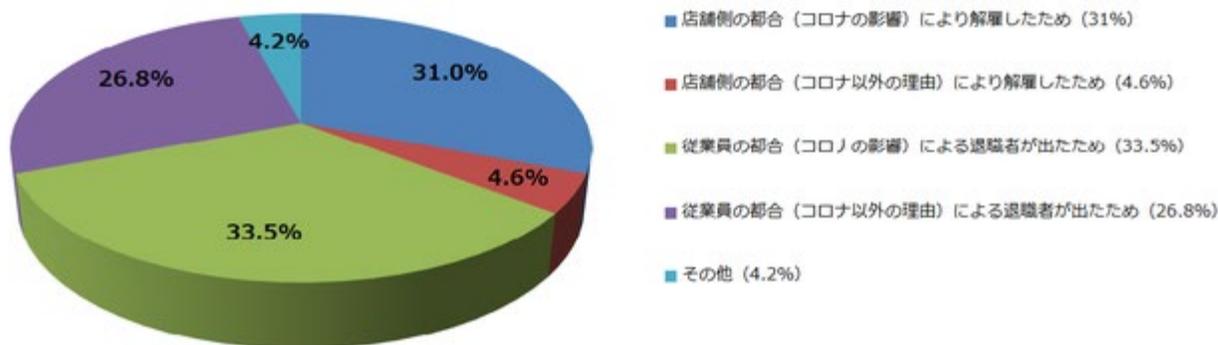


外食産業は大きな影響を受け、2020年の消費者の外食支出及び飲食店の売上は、ともに2000年以降過去最大の減少率となった

**福岡・九州の飲食店も
売上低下や倒産が起きている**



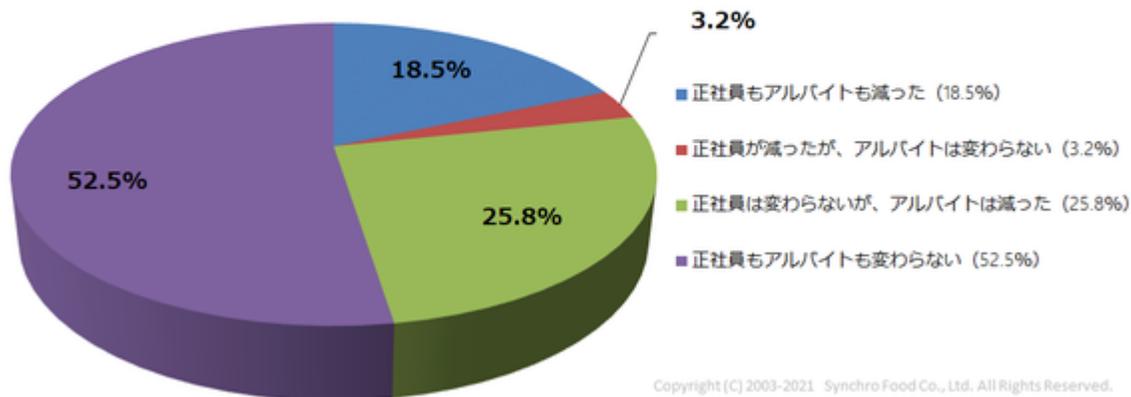
従業員雇用が（一時的に）減った理由をお教えてください。（n=239）



Copyright (C) 2003-2021 Synchro Food Co., Ltd. All Rights Reserved.

収益が見込めないような状態が続いており
従業員の給料の支払いも困難になっている

2020年10月以降、従業員（正社員・アルバイト）の雇用に変化はありましたか？（n=503）



Copyright (C) 2003-2021 Synchro Food Co., Ltd. All Rights Reserved.

感染を恐れての退職や従業員数の蜜回避による削減で少人数営業

店側の負担は大きい



私は、安心できる飲食店を選ぶ。

このマークは県が定めた
感染防止対策の認証基準を
すべて満たした飲食店の証です。

新型コロナウイルス感染からご自身の身を守りながら
お食事を楽しむためにも、感染防止対策を行っている
店舗・施設を選びましょう。

飲食店の皆さまへ

県が定める感染防止対策の基準をすべて満たしている飲食店であることを示す「感染防止認証マーク」を取得し、
安心して利用できる飲食店であることを利用者へお知らせしましょう。

福岡県
福岡県感染防止認証制度事務局

お問い合わせ
福岡県感染防止認証制度事務局

申請に関すること
0120-236-630 (平日10:00~17:00)
その他質問
0570-015-255 (平日10:00~17:00)

感染防止認証制度に
ついてはこちら

携帯電話のご利用マナーにご協力ください。また歩きスマホはご遠慮ください。

飲食店側は非常に頑張っているが

問題は利用者側の行動を
どう対策するか

「月に1回以上の外食」は8割以上

調査期間：2020年8月18日（火）～8月20日（木）

調査方法：インターネット調査

調査対象：全国

回答者：20代～60代のぐるなび会員1,000名

「緊急事態宣言中（4～5月）」「6月」「直近1か月（7月中旬以降）」の期間ごとに調査。「月に1回以上外食をした」と回答した人が、緊急事態宣言中は46.1%だったのに対し、6月は70.7%、直近1か月は82.6%と、徐々に増加していることが明らか



自分の目的地にどれくらいの人が集まっているかわからない
意図せず**密集してしまう**

対策・解決が出来れば安心して食事ができるのでは



福岡県民の台所として多くの方に慕われてきました
うどんチェーン「ウエスト」

〔総店舗数〕 110店舗

〔福岡県内店舗数〕 67店舗

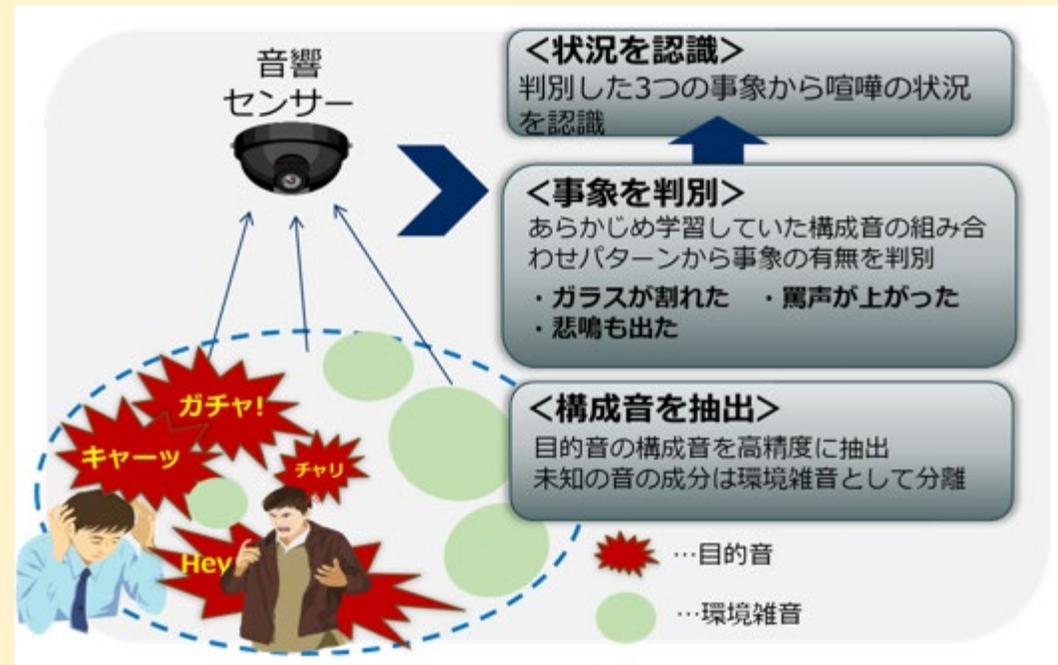
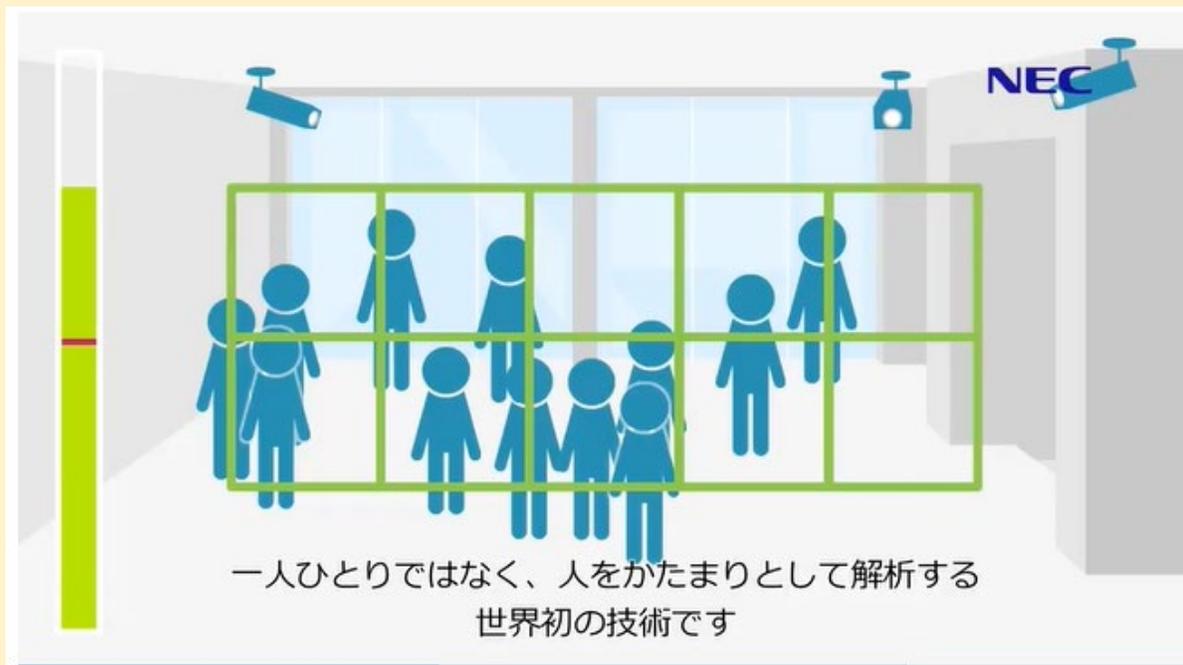
〔本社所在地〕 福岡県福岡市

〔創業〕 1966年3月

**福岡県民が安心してうどんが
食べられるようにしたい！**



NECの群衆行動解析、音状況認識を 取り入れた検知システムを活用する





店内の状況を
カメラと
センサーで認識



群衆行動解析、音状況認識
で混雑具合を検知し

店内の人数を数え、その店の混雑状況を、リアルタイムで情報を取得
テーブル・椅子にセンサーを付着し連携で入口のモニターに表示かつアプリにも情報を連携



店内の混雑状況
店舗入り口にモニター表示
アプリにも情報を連携

店内ではカメラで検知して会話や座る位置の状況から
テーブル卓に注意等の表示、客が席を離れたら清掃消毒のチェック



青く表示されていたら
入店可
赤く表示されていたら
入店可能時間表示



分析・要件

カメラの設置位置
モニターのサイズ

設計

提供しやすい
価格設定

構築・開発

検知システム
の構築
カメラの情報と
モニター表示の
連動

テスト

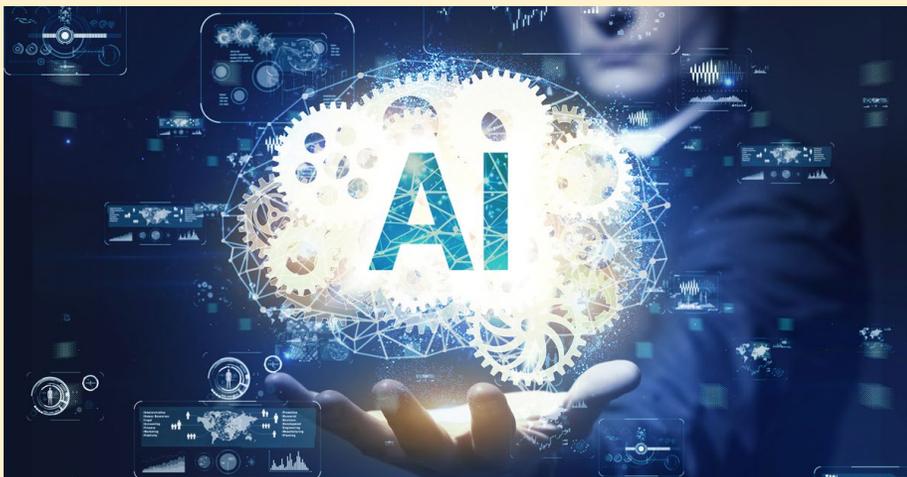
実証実験をして
もらえる店舗で
導入し、お客の
動きと店内の動
きについてデー
タをとる

フィードバック
をもとに改善

運用・保守

各チェーン店に
導入





AIとセンサーのどちらが制度が高いかを20代から60代を対象に実証実験データ集めよりよい方を採用し作業をすすめる



カメラで認証して店内外で見れるモニターをセット価格低予算で販売は可能かすすめる



このシステムを導入することでもっと気軽に安全に感染対策を行いながら外食でき、コロナ禍で影響を受けている飲食店が存続できるように収益を上げる手助けができればいいと思います



2 飢餓を
ゼロに



12 つくる責任
つかう責任



店と客とのwin-winの関係を築く



ご清聴ありがとうございました

2年チーム5

齋藤・坂本・安村・中山・田中