

## 株式会社 城ヶ倉観光 / 青森県

高齢者施設給食・病院給食等の配達飲食サービス業や居酒屋、旅館等を運営する。国産食材を利用したメニュー開発による高付加価値化およびHACCPの概念を取り入れた衛生・品質管理等による取組等による生産性向上が課題。

### 設備投資

大型の調理機器（スチームコンベクションオープン、ブラストチラー）の導入による調理加工の合理化と、下調理作業の集約による調理労働の均一化や効率化を図った。

給食事業部でのメニュー見直しと同時に**作業効率**および**品質UP**の取組をすすめ、調理作業の集約によって**残業10%削減**とメニューのバリエーション増、顧客満足度向上を実現。



### メニュー開発力の強化

居酒屋、旅館等のメニューについて、国産食材利用推進による高付加価値化を図る一方、食材コストを引き下げするため、メニュー開発の統一化を図り、全体として競争力を強化。料理技術や調理法のレシピ化、各施設・各工程でのHACCPの概念を取り入れた衛生・品質管理により、品質・顧客満足度の向上を図った。

品質や顧客満足度の向上のため、レストランの様々な店舗で共通して使用できるオリジナルの出汁を開発中であり、**新メニューの試作品が完成**。各工程にてHACCPの概念を取り込んだ結果、**問題発生時の原因特定の迅速化**につながった。

## 株式会社 はたなか / 福岡県

弁当の製造・販売を行う事業者が、地元福岡の野菜を積極的に使用し、情報発信を行うことによる高付加価値化および短時間勤務やジョブローテーションによる女性が働きやすい環境作りが課題。

### 設備投資

固定資産税の軽減措置を活用し、調理用の設備を導入（スチーム・コンベクションオープン）。加熱温度・時間等をマニュアル化。



新人職員の業務範囲が広がり、熟練職員による新メニューの開発力が向上。作業の効率化と共に生産性も向上し、**売上が17%増加**。

### 暗黙知の形式知化

女性が働きやすい環境作りを目指し、短時間勤務の採用やジョブローテーション等による業務の固定化等を解消。

育児中の女性職員による子供の春・夏・冬休み中の休暇取得が実現し、女性職員の休暇取得率や**定着率が向上**。離職者ゼロに。事業拡大に伴う求人時にも好影響。