

取組みのカテゴリ

火傷防止対策

危険の見える化

切れ・こすれ防止対策

企業情報

所在地：東京都
従業員：1,638名

背景

- 会社の仕組・ルール作りを行う「店長プロジェクト」は1994年より毎月活動が続けてまいりました。2017年には新たに「業務改善・労務改善プロジェクト」が発足。このプロジェクトにて労災の削減目標を設定したことをきっかけに、店長達が中心となり本格的に労災の防止活動に取り組んでいます。

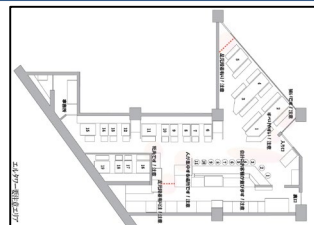
取組内容

1. 【火傷を防止するためのスプーサーバー導入】

- スプーの移動作業を廃止し火傷を防止するため、全店舗でスプーサーバーの導入を約1年かけて実施しました。

2. 【危険箇所を見える化するためのハザードマップ作成】

- まずは店長・従業員にアンケートを実施して危険箇所の把握をしました。店舗毎にレイアウト・危険箇所にバラツキがあるため、あくまでも店長主体で作成しました。



3. 【切創を防止するための危険作業の廃止】

- 大和イモの皮むき・芋すり作業・白髪ねぎのカットをセントラルキッチンで実施することで、店舗内で包丁を使う作業や危険を伴う調理機器を極力削減しました。



安全の成果

- スープに起因する火傷事故と、包丁・調理機器に起因する切創事故は激減しました。
年間労災発生件数
- 18件⇒12件へ減少

副次的成果

- 経営の目的である「働く仲間の幸せ」を追求し、誰もが働きやすい職場にするための取組を公表・実施することで人財の定着にも繋がっています。
- 労災防止活動に限らず、会社・店舗の仕組みやルールを店長自らが考えて実践することに拘ってきました。その結果、トップダウンで落とし込みをするよりもはるかに労働安全の取組が浸透しましたし、店長始め社員達が成長してくれています。

取材年月：2020年11月

* 上記取組みは、当該企業の労働安全の取組みの一部です。