

食品産業の働き方改革検討会 資料

株式会社 シュン

会社概要

- 創業 1995年
- 資本金 1000万
- 年商 約9億3千万
- 従業員数 48名
- 所在地 東京都練馬区谷原4-11-5
- 業種 鮮魚小売業
- 取扱品目 鮮魚全般、干物などの水産加工品、お寿司、お惣菜





現状の課題

- 師弟関係が存在する職場で、上司より先に帰りづらい雰囲気
- 毎日魚の入荷量が変わるので、作業計画を立てづらい
- 「手間暇を惜しまず」とか「手造り」という価値観を重視
- 魚の加工に対するニーズの高まり 特に飲食店など 手間暇のかかる商品の売上げが伸びている
- 食品表示への対応
- 調理方法などに関するお客様への説明が必要
- ベテラン職員のITに対するアレルギー
- 作業場が狭いため、新しい機械を導入するスペースがない
- お客様が喜んでくれることは、手間がかかることが多い

省力化への今までの取組

- レジに自動釣銭機を導入→閉店後の集計業務を効率化
- 入金機の導入→現金の売上を銀行入金する作業と両替金の準備をアウトソーシング
- クラウド勤怠管理の導入→スタッフの労働時間管理の徹底とタイムカードの集計、訂正、作成業務の効率化
- 売場レイアウトの見直し
- アウトソーシングできることは、なるべく社外へ

人の採用と定着で人員不足を解消

- パートさんの活用と「親子就労」促進→現在親子で働くスタッフは現在9組
- 高齢者雇用の促進 現在最高齢78歳
- 新卒採用（高校卒）で社員の比率を高める→3年前からスタートとして現在4名 離職0
- 社風改善で定着率アップ
- 年間休日を増やす
- 現場での短時間のミーティングを増やし、会議を減らす