

食品産業「稼ぐ力」応援セミナー
平成30年

最低賃金制度・賃金引上げに向けた支援策について

働き方改革推進支援センター

最低賃金制度とは？

働くすべての方に、
賃金の最低額を保障する制度です。

年齢や、パート・学生アルバイトなどの
働き方の違いにかかわらず適用されます。

地域別最低賃金額は毎年10月頃に引き上げ
られています。

使用者は、最低賃金額以上の賃金を支払わな
ければなりません。
地域別最低賃金額以上の賃金額を支払わない
場合には、最低賃金法による罰則（50万円以
下の罰金）の適用もあり得ます。



〔厚生労働省 平成29年度 最低賃金周知ポスター〕

▲▲県の最低賃金

▲▲県最低賃金

●●●円

(H29.10.1～)

県内で働く全ての労働者に適用

特定最低賃金

※特定地域内の特定産業の基幹的労働者に適用

(例)非鉄金属製造業	900円	(H29.12.1～)	以下の者を除いて適用 ・18歳未満又は65歳以上の者 ・雇入れ後3月未満の者であって、技能習得中のもの ・清掃又は片付けの業務に主として従事する者
電子部品・デバイス・電子回路、電気機械器具、情報通信機械器具製造業	910円	(H29.12.1～)	
各種商品小売業	888円	(H29.12.12～)	
〇〇	〇〇円	()	〇〇〇

3

都道府県庁各位

平成30年6月10日

【所会先】
労働基準局 賃金課長 奥田 康雄
厚生労働省 賃金課長 伊藤 正徳
（内線番号） 03（5252）1111（内線5521、5546）
（直通番号） 03（2502）6755

すべての都道府県で地域別最低賃金の改定額が告示されました
—告示での全国加重平均額が昨年度から26円上げの874円—

厚生労働省は、都道府県労働局に設置されているすべての地方最低賃金審議会が、今日までに告示した平成30年度の地域別最低賃金の改定額（以下「改定額」）を取りまとめました。改定額および発効予定年月日は別紙のとおりです。

これは、7月26日に厚生労働大臣の諮問機関である中央最低賃金審議会が示した「平成30年度地域別最低賃金改定の目安について」などを参考として、各地方最低賃金審議会が調査・審議した結果を取りまとめたものです。

告示された改定額は、都道府県労働局での関係労使からの異議申出に際する手続を経た上で、都道府県労働局長の決定により、10月1日から10月中旬までの間に順次発効される予定です。

【平成30年度 地方最低賃金審議会の告示のポイント】

- 改定額の全国加重平均額は874円（昨年度848円）
- 全国加重平均額26円の上げは、最低賃金額が特給のみで示されるようになった平成14年度以降最大の引き上げ
- 最高額（東京都985円）に対する最低額（鹿児島県761円）の比率は、77.3%（昨年度は76.9%）。なお、この比率は4年連続の改善。また、引き上げ額の最高（27円）と最低（24円）の差が3円に縮小（昨年度は4円）
- 東北、中四国、九州などを中心に中央最低賃金審議会の目安額を超える引き上げ額が23県（平成27年度以降最多。昨年度は4県）

4

平成30年度地域別最低賃金時間額答申状況									
都道府県	答申された改定額【円】※1	引上げ額【円】	日金額との比較【円】	発効予定年月日※2	都道府県	答申された改定額【円】※1	引上げ額【円】	日金額との比較【円】	発効予定年月日※2
北海道	835(810)	25	±0	平成30年10月1日	滋賀	839(813)	26	±0	平成30年10月1日
青森	762(738)	24	+1	平成30年10月4日	京都	882(856)	26	±0	平成30年10月1日
岩手	762(738)	24	+1	平成30年10月1日	大阪	936(909)	27	±0	平成30年10月1日
宮城	798(772)	26	+1	平成30年10月1日	兵庫	871(844)	27	+1	平成30年10月1日
秋田	762(738)	24	+1	平成30年10月1日	奈良	811(786)	25	±0	平成30年10月4日
山形	763(739)	24	+1	平成30年10月1日	和歌山	803(777)	26	+1	平成30年10月1日
福島	772(748)	24	+1	平成30年10月1日	鳥取	762(738)	24	+1	平成30年10月4日
茨城	822(796)	26	±0	平成30年10月1日	島根	764(740)	24	+1	平成30年10月1日
栃木	826(800)	26	±0	平成30年10月1日	岡山	807(781)	26	+1	平成30年10月1日
群馬	809(783)	26	+1	平成30年10月6日	広島	844(818)	26	±0	平成30年10月1日
埼玉	898(871)	27	±0	平成30年10月1日	山口	802(777)	25	±0	平成30年10月1日
千葉	895(868)	27	±0	平成30年10月1日	徳島	766(740)	26	+1	平成30年10月1日
東京	985(958)	27	±0	平成30年10月1日	香川	792(766)	26	+1	平成30年10月1日
神奈川	983(956)	27	±0	平成30年10月1日	愛媛	764(739)	25	+2	平成30年10月1日
新潟	803(778)	25	±0	平成30年10月1日	高知	762(737)	25	+2	平成30年10月5日
富山	821(795)	26	±0	平成30年10月1日	福岡	814(789)	25	±0	平成30年10月1日
石川	806(781)	25	±0	平成30年10月1日	佐賀	762(737)	25	+2	平成30年10月4日
福井	803(778)	25	±0	平成30年10月1日	長崎	762(737)	25	+2	平成30年10月6日
山梨	810(784)	26	±0	平成30年10月3日	熊本	762(737)	25	+2	平成30年10月1日
長野	821(795)	26	±0	平成30年10月1日	大分	762(737)	25	+2	平成30年10月1日
岐阜	825(800)	25	±0	平成30年10月1日	宮崎	762(737)	25	+2	平成30年10月5日
静岡	858(832)	26	±0	平成30年10月3日	鹿児島	761(737)	24	+1	平成30年10月1日
愛知	898(871)	27	±0	平成30年10月1日	沖縄	762(737)	25	+2	平成30年10月3日
三重	846(820)	26	±0	平成30年10月1日	全国平均改定額	874(848)	26	-	-
※1 掲載書は、平成29年度に改定された地域別最低賃金額 ※2 発効予定日は、答申公表後の異議の申出の状況等により変更となる可能									

5

最低賃金との比較方法

比較したい賃金を時間額にして比較

1 時間給の場合 時間給 $\geq$ 最低賃金額（時間額）

2 日給の場合 日給 $\div$ 1日の平均所定労働時間 $\geq$ 最低賃金額
〔※〕

3 月給の場合 月給 $\div$ 1か月の平均所定労働時間 $\geq$ 最低賃金額
〔※〕

〔※〕就業規則等で定められた始業時刻から終業時刻までの時間から休憩時間を差し引いた労働時間。
例えば、始業時間が9:00、終業時間が18:00、休憩時間が1時間であれば、所定労働時間は8時間となります。

最低賃金の対象となる賃金は、毎月支払われる基本的な賃金です。
最低賃金との比較に当たって、次のような賃金は算入しません。

①結婚手当、②賞与、③時間外割増賃金、④休日割増賃金、
⑤深夜割増賃金、⑥精皆勤手当、通勤手当、家族手当

6

最低賃金額以上となっているかチェックしてみよう

事例：東京都で働くAさん (日給と月給の組合せの場合)

基本給(日給)	7,000円
※月の収入	7,000円×20日=140,000円
職務手当(月給)	16,000円
通勤手当(月給)	8,000円
時間外割増賃金(月給)	28,000円
合計	192,000円

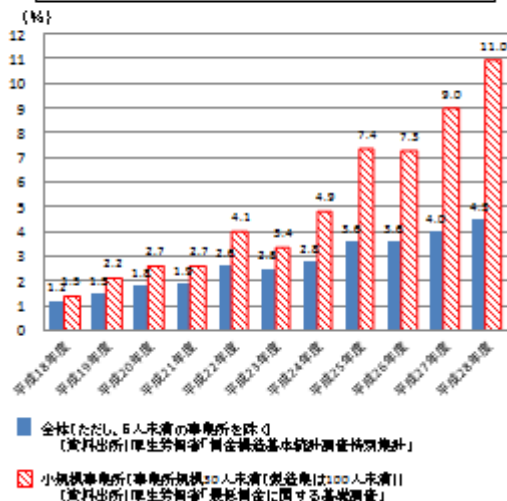
1日の所定労働時間 8時間
1か月の平均所定労働時間 160時間
東京都の最低賃金額 985円

- ① 基本給(日給)を時間額に換算すると、
 $7,000円 \div 8時間 = 875円$
- ② 通勤手当や時間外割増賃金は算入しない。職務手当を時間額に換算すると、
 $16,000円 \div 160時間 = 100円$
- ③ 上記を合計すると、
 $875円 + 100円 = 975円 < 985円$

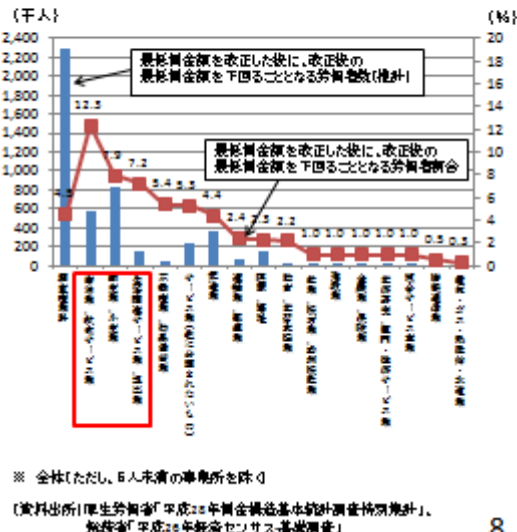
7

最低賃金引上げの影響

最低賃金額を改正した後に、改正後の最低賃金額を下回るようになる労働者割合の推移



産業別の影響(平成28年度)



8

最低賃金引上げに向けた生産性向上支援策

支援策の例：業務改善助成金

賃金引上げ



設備投資、
コンサル等



設備投資等に要した費用の一部が
助成されます。

助成対象
となる
措置の例

設備投資

- ▶ POSレジシステム導入による在庫管理の短縮
- ▶ リフト付き特殊車両の導入による送迎時間の短縮
- ▶ 顧客・在庫・帳票管理システムの導入による業務の効率化

コンサルティング

- ▶ 専門家による業務フロー見直しによる顧客回転率の向上

その他

- ▶ 店舗改装による配膳時間の短縮

※中小企業の実業性向上を支援し、事業場内最低賃金（事業場内で最も低い賃金）の引上げを図るための制度です

事業場内最低賃金の 引上げ額	助成率	引き上げる労働者数	助成の上限額	助成対象事業場
30円以上	7/10 常時使用する労働者数が 企業全体で30人以下の 事業場は3/4 ↓ 生産性要件を満たした 場合には3/4 常時使用する労働者数が 企業全体で30人以下の 事業場は4/5	1～3人 4～6人 7人以上	50万円 70万円 100万円	事業場内最低賃金が 1,000円未満の 事業場
40円以上		1人以上	70万円	事業場内最低賃金が 800円以上1,000円 未満の事業場

9

生産性向上の具体的事例 - 飲食業 -

スマートフォンで確認できる
動画マニュアル作成と経営分析ソフト導入に
よる店舗毎の対策検討

【企業概要】

株式会社 めんや

（所在地：埼玉県入間市）従業員数（ラーメン店、9店舗）

ねらい

- ・ 経営者・店舗を多店舗展開している。人手不足の中で、新規出店による規模拡大に向けた人材の確保・育成及び既存店の経営改善を図ろうとした。

実施プロセス

- ・ 外部コンサルタントのアドバイスをきっかけに、取組みを決めることを決定し、取組みの検討の際にもコンサルタントの支援を得た。
- ・ 経営者と店舗で、新規アルバイトが理解しやすい動画マニュアルの検討や各店舗の課題把握、対策検討に関する情報収集方法について相談した。

実施内容①

スマートフォンで確認できる動画マニュアルの作成

- ・ これまで飲食店でアルバイトをしたことがないでも短期間で業務を習得できるよう、ホールでの接客対応やキッチンでの調理手順などの業務内容について、スマートフォンでも確認できる動画マニュアルを社内にて担当者で作成した。
- ・ まずは一店舗をモデルに導入してから、全店舗一斉に導入した。

① 成果①

- ・ 各店舗で統一できていなかった作業工程を標準化し、個人によるばらつきが均一化が図られた。これにより、全体の業務効率が上がり、営業利益率が0.5%増加した。
- ・ また、従来は30日程度かかっていた新規アルバイトの育成が25日程度に短縮された。



実施内容②

経営分析ソフトの導入

- ・ 店舗別や商品別の売上、利益、販売数量等が早期に把握できるようになった。
- ・ また、ソフトを用いた経営分析結果を利用して経営者や店舗の育成を図り、マネジメントを強化した。

② 成果②

- ・ 各店舗の責任者によりバイトシフトの最適化と各店舗ごとの営業時間といった対策が可能となり、営業利益が1%増加した。

成果のポイント

- ・ スマートフォンで確認できる動画マニュアルによって、作業工程が標準化し、新規アルバイトの育成が5日程度短縮された。
- ・ 作業工程の標準化や経営分析ソフトの導入によって、営業利益が1%増加した。

10

業務改善助成金 助成事例 【飲食業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の効果
1	食器洗浄機	食器洗浄に時間を要していた。	食器の洗浄に必要となる時間を1日当延べ8時間程度要していた時間を5時間程度まで短縮することができ、労働能率の増進を図ることができた。
2	ヒートトップガスレンジ 電気式ディッシュウォーマー	①同時に加熱調理する能力に限りがあったので、最も客数の多いランチタイムではスムーズな料理提供ができていなかった。 ②食器を温めたり運んだりする手間があった。	①ヒートトップガスレンジにすることで今までの倍以上の鍋を同時に加熱調理することができるようになり、最も客数の多いランチタイムでもスムーズな料理提供が可能になり売り上げ損失を招くこともなくなり売り上げの増加を達成することができた。 ②電気式ディッシュウォーマーの導入で食器を温めたり運んだりする手間が大幅に軽減されスピーディーな料理提供が可能になった。
3	通信販売受注管理システム 食品乾燥機及び食品保温機の改良 A1サイズXYプロッター	業務の効率化が求められていた。	①1日当たりの業務工数は、当初目標の3時間→1時間までには到達してはいたが、3時間→1.5時間程度までの改善効果が上がった。 ②1作業あたりの管理工数が1時間→10分(初期設定のみ)と大幅に改善することが出来た。 ③イベントポスターを製作する作業があった為、作業時間を確認したところ、工数が2時間→10分と、大幅に改善する事が出来た。

11

業務改善助成金 助成事例 【飲食業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の効果
4	瞬間冷凍機械 ブラストチラー &ショックフリーザー 真空パック機	以前、スタッフは、盛付、接客、配膳、下膳など通常の店内業務をこなしながら、メンマ、チャーシューの2種類の具材の翌日営業分を毎日調理していた。メンマ調理には、スタッフ1人が関わり仕込みから完成まで3.5時間程度かかっていた。同様に、チャーシュー調理は、スタッフ1名が関わり仕込みから完成まで5時間程度かかっていた。	「瞬間冷凍機械 ブラストチラー&ショックフリーザー」と「真空パック機」を導入することで、それぞれの具材を1週間分(6営業分)まとめて調理し、作業時間を短縮することができ、短縮された時間を他の業務にあてることができるようになった。 ①メンマ(6日分調理)3.5時間 下ごしらえ6時間(6日分を1日1時間ずつ×6日にわけて細切り作業)・煮込み時間2時間・事前準備等30分 ②チャーシュー(6日分調理)5.5時間 下ごしらえ1時間・煮込み時間2時間・タレ付2時間・事前準備等30分 結果、メンマ調理で13.5時間/週、チャーシュー調理で24.5時間/週の時間短縮となり、肉体的にも改善が図られた。
5	調理台の導入とレイアウト変更 専用オープンレンジフード	①以前はカフェ厨房が狭く、調理台の配置が2列形であったため、3人以上のスタッフが同時に作業することが困難であった。 ②以前はオープン料理を電子レンジ兼用オープンとオーブントースターで行っており、一度に料理できる個数が少なく時間もかかっていた。 ③以前は一般的なプロペラ式換気扇を用いて厨房の換気を行っており、しかも排気先が厨房の物置内になっていたため、排気に含まれる油分で物置の物品が汚染されるので、物品にカバーを掛けたり頻りに掃除をしたりしなければならなかった。	①調理台のレイアウトを変更することによって同時に3人のスタッフが並行して作業できるようになり、作業時間のロスが減った。 ②オープン料理専用のオープンを導入したことによって、オープン料理とその他さまざまな料理を並行して調理することができるようになり、調理時間が短縮された。 ③今般レンジフードと排気装置付きの換気扇を導入し、排気を屋外に逃がすようにしたところ、物置の物品が油で汚染されなくなった。(物置の油掃除頻度が月2回から半年に1回程度で済むと見込まれる。)

12

業務改善助成金 助成事例 【飲食業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の効果
6	監視カメラシステム	今まで従業員が厨房で作業中に、玄関先の来客に気づいても玄関先まで走って対応していた。	監視カメラシステムを導入することにより、1日当たり来客の対応にかかっていた時間を20分程度省略する事ができた。その結果従業員が仕事に集中しやすくなった。
7	加熱攪拌機 真空包装機	当社のレストランは、旬の野菜を使い、かつ、常連さんを飽きさせない、というコンセプトでやっており、毎月1回以上のメニューの変更を実施している。そのため、少しでもメニュー考案に時間を確保したいと考えた。 お店の定番メニューである「ベジビー」を作成する際、じゃが芋ベジビー50人分作るのに次の作業を実施していた。①ジャガイモを茹でる(30分)、②冷ます(2時間)、③ミキサーで回す(15分)。 鮮度が大切な野菜がメニューの中心なため、余った野菜の活かし方に時間を取られていた。腐らせないように活かすために、都度メニューを考案しているため、時間がかなり取られてしまっていた(所要時間:毎日30分程度)。	①加熱と攪拌が同時に可能になる機器を使うと、作業がかなり短縮化され(所要時間30分)、メニュー・サービス開発に集中できるようになった。 ②真空包装機を使うことで、鮮度よく保存が可能になり、都度メニューを考案する必要がなくなり(所要時間5分)、保存に頭を悩ませることがなくなり、抜本的なメニュー・サービス開発に集中できるようになった。

13

業務改善助成金 助成事例 【飲食業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の効果
8	接客研修の実施、 業務マニュアルの作成 すしロボット	①各スタッフの力量に合わせた仕事の配分、指示系統・業務分担の明確化、標準化、接客法の改善による売上げが課題であった。 ②寿司のシャリを握る際の大きさや形、見た目に非常にバラつきがあった。	①業務運営における必要な作業内容・作業量が明確となったため、各スタッフの力量に合わせた仕事の配分が可能となり、業務の効率化が図れた。組織図の作成により、指示系統・業務分担等が明確となり、業務の効率化が図れた。スタッフへの講習会及びマニュアルの作成により、業務への意識の向上と業務の標準化が達成でき、業務の効率化が図れた。販促・集客のための接客法等の講習により、売上げ・リピーター増が図れた。 ②寿司のシャリを握る際の大きさや形、見た目に非常にバラつきが解消できた。また、大量生産ができるようになり、オーダーに速やかに対応できるようになった。
9	クッキー製造機 (クッキー成型機・クッキーカッター・カッター専用台)	手作業でクッキーを製造していたので、作業に時間を要し、一部の従業員しか作業ができなかった。	これまで手作業で行っていた作業を機械化することで作業時間が9割短縮できた。また、機械化することで平準化され一部の従業員のみしか行うことが出来なかった作業を全従業員が作業可能となり、生産性向上に繋がった。
10	業務用全自動炊飯器	洗米作業に時間を要していた。	業務用全自動炊飯器の導入により、洗米業務を機械化し、この作業に必要となる時間を従来、1日あたり約10時間を費やしていたのが、10分に短縮できた。また、顧客の予想以上の増大時には、1日あたり約20時間を洗米に費やしていたのが、20分に短縮できた。

14

業務改善助成金 助成事例 【飲食業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の効果
11	餃子焼器 ワイヤレスコール	①餃子の調理に時間を要していた。 ②お客様の呼出にすぐ対応できなかった。	①餃子焼器での自動での調理により、その間は別の作業やお客様の対応が出来るようになった。調理時間も1回につき約10%の時間短縮となり、労働能率の増進を図ることが出来た。 ②ワイヤレスコールもお客様の呼出にすぐに対応出来るようになり、タイムロスが減少した。
12	食器洗浄機 POSレジシステム	作業効率向上と従業員の負担軽減が課題だった。	食器洗浄機とPOSレジシステムの導入により、作業効率が上がり、従業員の負担が軽くなった。
13	スチーム式コンベクションオープンIHスープレンジ マルチ野菜スライサー	①調理作業は従来は鍋の前で付き切りで行う必要があった。 ②煮込み料理やだしを取る作業を行う際、火加減の見張りのため、ガス調理台の確認を頻繁に行っていた。 ③仕込みに時間がかかっていた。	①熱風または蒸気をそれぞれ単独で利用して、「焼く」「蒸す」という作業ができ、また、同時に利用することで、「煮る」「炊く」「炒める」などができるコンベクションオープンを導入したことによりセットすれば時間まで放置することができるようになった。その間別の作業ができるためその時間すべてが有効となり効率が改善された。 ②電磁調理器（IHスープレンジ）にかけたまま、他の作業が行えるようになった。そのため、チェックの頻度も少なくなり、相当の作業の効率化が図れた。従来であれば、1時間の煮込み料理であれば1時間そのものが別の作業ができるようになり効率改善が図られた。 ③野菜スライサーを導入し大幅に仕込み時間がカットされ10分の1の時間で行えるようになり効率が改善された。また包丁で行う作業に比べ、作業の安定性もアップした。

15

業務改善助成金 助成事例 【飲食業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の効果
14	自動ゆで麺機	麺をゆでる際、時間を計り、麺を湯から上げて手で湯きりをする必要があるため、鍋から離れられず、生産性向上への課題となっていた。	自動ゆで麺機の導入により、麺をゆでる作業にかかっていた時間、1日あたり6時間が大幅に短縮された。生産性向上が実現できた。また、慣れていた従業員でも作業ができるため、そういった点からも作業効率がアップしていると思われる。
15	熟成庫	気温、湿度により生地「練り返し」を数回おこなっている。特に夏場や冬場には生地の状態が良くないため、「練り返し」の回数が多くなる。また、1回の「練り返し」につき30分以上の「寝かし」の時間が必要のため、午前中に2時間、午後2時間、合計4時間程度の時間を費やしていた。	熟成庫の導入により、年間通して最適な温度、湿度に保つことができるようになった。午前、午後、各1回の「練り返し」でよくなり、「寝かし」の時間をふくめて、午前1時間、午後1時間、合計2時間程度になり50%短縮することができ、生産性向上を図ることができた。
16	食料品保管及び陳列棚	従来他の場所から食料品の引き取りに時間を要していた。来客に対応するための商品の出し入れに時間を要していた。	店舗内に食料品保管棚を設置できたことで、移動による無駄時間が削減できるようになった。また、商品の陳列棚を設置できたことで、来客に対応するための商品の出し入れ時間が削減できるようになった。

16

業務改善助成金 助成事例 【飲食業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の効果
17	顧客管理システム	顧客情報は今までアンケート用紙などを利用して何とか集めていた。宣伝広告に関しては従業員によるビラ配りやポストイングの作業が必要だった。	顧客情報がスマートフォンを介して自動でパソコンに入力されるので、難なく顧客管理を始めることができる。その他アンケートの自動配信機能もあるので、このアンケート機能を利用して、より細かな顧客情報を入手できる。登録のお客様が来店された際は、お食事されている間に従業員がパソコンで顧客情報を抽出し即座にお客様の情報が得られる。お帰りの際は、領収書の宛名等をお客様にご来店の度に何度も確認することなく提供できるので業務の時間短縮につながる。登録のお客様へのプッシュ通知、SNS等による宣伝や拡散を利用することにより従業員によるビラ配りやポストイングの作業が全くなり、時間短縮、業務改善につながることになった。
18	全自動製氷機 アイスディスペンサー	例年、夏場にはキューブアイスの消費量が増大する。また、入店した客に最初に出すお冷にも小粒のキューブアイスを入れて提供している。これまであった旧型の製氷機では製氷能力が不足しているため、ボウルなどで作った氷をアイスピックで割って必要な粒氷を作っていた。	今回、全自動製氷機とアイスディスペンサーを導入したことにより、調理及びドリンクに必要なキューブアイスの製作の時間を短縮することができ、また、お冷の提供においても業務がかなり効率化できている。

17

業務改善助成金 助成事例 【飲食業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の効果
19	食器洗浄機	食器を手作業で洗浄していた。	食器洗浄機の導入により、手作業の時と比べ、洗い、すすぎ、拭き上げの3工程をすべて自動で行うことが可能となり、作業時間を1/5程度まで短縮することができ、労働能率の増進を図ることができた。
20	棚・カウンター・滑り止めの設置	調理したものを置く棚、移動式カウンターがなかったため、作業効率が悪かった。中央カウンターの作業勝手が悪かった。作業床が滑りやすく、清掃に時間がかかっていた。	調理したものを置く棚を作ることで、料理人は集中してほとんど次の料理を作ることができた。移動式カウンターを作ることで、食器を次々洗うことができた。洗った食器を置くスペースがあれば、その都度調理場にある食器棚に置きに行く必要がなくなり、その時間を他の作業に充てることができた。 中央カウンターの奥行きを狭め、高さを低くすることにより、カウンターだけでなく、製氷機や冷蔵庫の上にグラスを置いて一度にたくさんのドリンクを作ることができた。カウンター上にあったビールサーバーをカウンター下に持ってくることでカウンターも広々使えた。中央カウンターの幅を狭めることにより、冷凍庫を置くスペースができ、カウンター上でデザートを作ることができた。更に、呼び出しベルも厨房の声も聞こえるので、作業がスムーズに行えた。 CFシートも滑り止めがあることにより、滑らず、掃除も簡単なので頑固な油污の清掃も月に1度40分で済むようになった。
21	インカム・トランシーバー 音響設備	①移動にかかる時間や作業の待ち時間がかかっていた。 ②コンサートやイベント時の音響設備の借り入れや設置に時間を要していた。	①インカム（トランシーバー）の導入により、お客様の案内状況や食事の進捗状況、料理の出来上がりなどを、随時に連絡することができ、移動にかかる時間や作業の待ち時間を50%短縮することができ、労働能率の増進を図ることができた。 ②音響設備の導入により、コンサートやイベント時の音響設備の借り入れや設置の時間が不要となり、100%の効率改善ができた。

18

業務改善助成金 助成事例 【飲食業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の結果
22	製氷機 ショーケース	製氷を購入していたのでその手間がかかり、ストックの心配もあった。 ドリンク類を統一して並べることができておらず、探すのに手間がかかっていた。	①製氷機の導入により、氷を購入する手間も省かれ、ストックの心配もなくなり、お客様へ、お待たせする事なく提供でき料理のバリエーションも増やすことができる。 ②ショーケースの導入によりきちんと見える形で保管することが出来、ドリンク類も統一して並べることが出来る。探す手間も省ける。 これにより、上記の作業に必要となる時間を約20%～30%程度短縮することができ、お客様への提供がスムーズになる。
23	保温付き食器ディスプレイ 軽食コーナーでの ガステーブル	①レストランにおいて食器を温める手間があった。 ②軽食コーナーにおいては、その場で調理ができなかった。	①レストランにおいて、食器収納スペースが確保され、食器を保温した状態でお客様に即座に提供できるようになりスタッフの人員も3名～5名で提供できるようになった。 ②軽食コーナーにおいては、その場で調理ができ、持ち運びの時間が短縮でき、生産性の向上につながった。
24	調理場改築	調理場が手狭で昼の繁忙期や夜の宴会時は、調理人と配膳係が同じ場所互に重なって作業しなければならぬ状況が続いていた。	調理場を改築したことにより配膳するスペースを確保し、食器返却コーナーの新設と、食堂への通路を広くしたことで、配膳と食べ終わった食器を洗い場までスムーズに運ぶことができるようになったため、作業効率が以前に比較し50%以上向上し業務の改善が図られた。

19

業務改善助成金 助成事例 【飲食業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の結果
25	POSレジシステム	予め登録していただいたお客様へのイベント案内に時間がかかっていた。 会計はこれまで手書きの伝票にて行っていた。これまでの在庫管理にも時間がかかっていた。	イベントの際、予め登録していただいたお客様に、一斉に案内を送れるようになり、これまで以上のお客様に案内ができるようになる。これまで、約6時間かかっていた業務が、全て自動化されるため、100%業務の短縮になった。これまで、手書きでの登録もアプリを使いQRコードを使った登録になるため、お客様自身で登録できるため、今まで登録してもらう際に案内をしていた業務がなくなり接客業務に支障がなくなる。更に誤入力もなくなる。この業務も全て自動化され100%業務改善になった。 これまで手書きの伝票にて行っていた会計もPOSレジを使いスムーズに会計ができる。さらに計算ミスなどもなくなり会計業務がスムーズにできるようになる。これまで計算も2回行っていた時間が無くなり、POSレジに導入で50%程度の業務改善になった。これまでの在庫管理の業務は週一回約2時間、月6時間程度かかっていたが、システム導入後は一回5分程度、月20分になり95%程度の業務改善になった。
26	売上管理システム	売上報告処理に時間を要していた。データ出力をし、本部へは郵送処理をしていた。電話による確認作業があった。	システム導入し、本部と連携し、売上管理が出来るようになった。本部、事務所とオンラインになり、売上報告処理時間が短縮された。データ出力をし、本部へは郵送処理をしていたが、その作業がなくなった。手書き作業がへり、業務の時間短縮ができるようになった。電話による確認作業が減り画面上で確認し、ミス箇所が見つけやすくなった。

20

業務改善助成金 助成事例 【食料品製造業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の効果
1	フードプリンター	お菓子への文字や図柄入れに時間がかかっていた。	フードプリンターの導入により、お菓子への文字や図柄入れを機械化することが可能となり、それにより、他の作業を前倒しで行うことができ、効率的に業務を進めることができた。具体的には、ケーキ1個に対するキャラクターデコレーション作業が1時間30分から3分程度、クッキー100枚に対する文字入れが2時間から3分程度へ短縮されるなど、作業時間を約30%短縮することができ、労働能率の増進となった。
2	就業管理システム(就業管理ソフトウェア・ICタイムレコーダー・ICカード登録機ほか)	勤怠管理業務に時間を要していた。	勤怠管理業務時間を削減することができ、当該削減時間を出荷及び包装作業に配分することができ、物流センターの作業効率の改善が確認できた。
3	器具洗浄機	使用済みのトレイや鍋の洗浄に時間がかかっていた。	洗浄時間が1日あたりのべ16時間削減された。以前までは利用済みの器具が溜まってから手作業で洗浄していたため、洗い場のスペースが全く利用できなかったが、導入後は洗浄機にセットし、洗浄が終われば器具をそれぞれ所定の場所に片付けることができるようになり、そのスペースを有効利用できるようになった。

11

業務改善助成金 助成事例 【飲食料品小売業】

No	設備投資等の内容	導入前の状況	導入の効果
1	冷蔵庫の改修	従前の冷蔵庫は、入口が店舗内作業場の方ではなく、また、庫内が2つに分かれており、かつ、扉の幅が狭く、入庫作業の際は、ほとんどは1箱ずつ手作業でトラックの荷台から店舗を通して搬入していたために非常に作業に時間がかかっていた。	そのため、冷蔵庫を改善することにより、トラック荷台から、そのまま冷蔵庫に搬入できるようにし、また、搬出も扉の幅が広がることにより、楽に台車に乗せたままできるようにした。冷蔵庫への搬入や冷蔵庫からの搬出作業に必要な時間を50%以上短縮することができ、労働能率の増進を図ることができた。
2	小型スチームコンベクションオープン	調理作業に時間がかかっていた。	電気式オープン(小型スチームコンベクションオープン)の導入により、素早く、大量に、ガスバーナー程の手間をかけずに調理が可能となった。これにより、この作業に必要な時間を約50%程度短縮し、生産性向上を図ることができた。
3	ラベル作成機 POSレジ	ラベルは手書きだったため20分くらいかかっていた。値段を覚える必要があった。	①20分くらいかかっていたラベル作業が1～2分で終わるようになり作業効率が良くなった。 ②POSレジ導入により値段を覚える必要がなくなり効率が良くなった。

11

働き方改革推進支援センター連絡先一覧【2】		
名称	住所	電話番号
山梨県働き方改革推進支援センター	甲府市丸の内2丁目54-1 共栄ビル3階	0120-338-737
長野県働き方改革推進支援センター	長野市中野所岡田133番地10 長野県中小企業団体中央会内	0800-800-3028
岐阜県働き方改革推進支援センター	岐阜市神田町5-12 シグザ神田3階	058-201-5832
静岡県働き方改革推進支援センター	静岡市葵区追手町44番地の1 静岡県産業経済会館3階	0800-200-5451
愛知県働き方改革推進支援センター	名古屋市中区三本松町3番1号	0120-868-804
愛知県働き方改革推進支援センター豊橋出張所	豊橋市花田町平石42-1 豊橋商工会議所内	0800-200-5262
三重県働き方改革推進支援センター	津市丸之内東証町4-1 森永三重ビル3階	0120-331-266
滋賀県働き方改革推進支援センター	大津市打出浜2番1号「コロボしが21」3階	0120-376-020
京都府働き方改革推進支援センター	京都市右京区西大路五条下ル東側 京都府中小企業会館4階	0120-420-825
大阪府働き方改革推進支援・資金相談センター	大阪市北区茶屋町1-27 ABC-MARTビル3階	0120-79-1149
大阪府働き方改革推進支援・資金相談センター堺出張所	堺市堺区南瓦町1-19 グラン・ビルド堺東305	0120-601-144
兵庫県働き方改革推進支援センター	神戸市中央区築港通3-3-1 サンノビル7階	078-806-8425
奈良県働き方改革推進支援センター	奈良市西木辻町343-1	0120-414-811
和歌山県働き方改革推進支援センター	和歌山市北出島一丁目2-46 和歌山県労働センター3階	0120-731-715
働き方改革サポートオフィス鳥取	鳥取市富安1丁目152 5Gビル4F	0800-200-3295
鳥取県働き方改革推進支援センター	松江市母次町35-4 鳥取県商工会館4階	0120-103-622
岡山県働き方改革推進支援センター	岡山市北区野田屋町2-11-13 旧あおぎ生命ビル7階	086-201-0780
広島県働き方改革推進支援センター	広島市中区基町11-13 合人社広島県庁アネクス4階	0120-610-494
働き方改革サポートオフィス山口	山口市小郡高砂町2-11 新山口ビル601号室	083-976-6227

23

働き方改革推進支援センター連絡先一覧【3】		
名称	住所	電話番号
徳島県働き方改革推進支援センター	徳島市南木成町1-3-3 徳島県産業会館4階	0120-967-951
香川県働き方改革推進支援センター	高松市番町2丁目2番2号 高松商工会議所会館3階	0800-888-4691
愛媛県働き方改革推進支援センター	松山市大手町2丁目3番地7 松山商工会議所別館1階	0120-500-987
高知県働き方改革推進支援センター	高知市布田3992番地2 高知県中小企業会館1階	0120-899-869
福岡県働き方改革推進支援センター	福岡市中央区天神1-10-13 天神MMTビル7階	0800-888-1699
佐賀県働き方改革推進支援センター	佐賀市川原町9-27	0120-610-464
長崎県働き方改革推進支援センター	長崎市五島町3-3 プレジデント長崎3階	0120-168-610
熊本県働き方改革推進支援センター	熊本市中央区細工町1丁目51 スコーレビル2階E	096-353-1700
大分県働き方改革推進支援センター	大分市府内町1-6-21 山王ファーストビル3階	097-535-7173
宮崎県働き方改革推進支援センター	宮崎市横通東4-1-4 宮崎河北ビル7階	0985-27-8100
鹿児島県働き方改革推進支援センター	鹿児島市下元田3丁目44-18 のせビル2階	099-257-4823
沖縄県働き方改革推進支援センター	那覇市前島2-12-12 セントラルコア那覇205	0120-420-780

ご清聴ありがとうございました。

24