

自社レストランで地産地消の朝食・昼食を提供、労働時間を2時間削減

## 株式会社 日比野設計

所在地:神奈川県厚木市

従業員数:38人

設立年:1972年

業種:建築設計業(主に保育・福祉施設)

### ○事例のポイント

- ・ 近隣に飲食施設が乏しいことに加え、深夜に及び長時間労働の常態化を改善する目的で、一般開放する“レストラン”を設置し、朝食と昼食を提供
- ・ “地産地消”を心がけ、添加物を含まない良質の食材を用いた高品質な食事を提供。異なる部署の社員が親しく話し合い共食できるレイアウトを取り入れ、所属部署を超えたコミュニケーションも活発化
- ・ 朝食提供前に比べ、平均2時間程度の労働時間短縮を実現

#### ◆取組の背景

設計会社という特性から、「深夜0時過ぎまで働くのが当たり前」という社風でした。しかし、女性社員が増え、外国人社員も加わる中で、この状況に否定的な意見が聞かれ、会社としても、このような働き方を続けることができるのか、懸念を抱くようになりました。また、立地特性から食環境が貧しく、ハードな働き方を支える必要性を感じ、食事の提供を始めることとしました。

#### ◆食育活動①レストランの設置

2018年1月に、一般開放されたレストラン「2343」を設置しました。席数は36で、ほかにテラス席もあります。レストランは本社の3階に位置し、窓が大きく取られていて眺望がよいのが自慢です。朝食の時間帯は朝日が差し込み、非常に爽やかな雰囲気、心地良く食事が摂れます。席は自由で、隣席や対面の人と話しやすく設計されています。

#### ◆食育活動②昼・夕食提供から朝・昼食へ

夜遅くまで仕事をしていることもあり、最初は昼食と夕食の提供から始めました。

しかし、夕食を出すと却って残業の助長になることが分かり、3か月後に朝食と昼食の提供に切り替え、朝型の勤務にすることを目指しました。

現在の営業時間は、朝食が8:00~8:40、昼食は12:00~13:00で、出張者などを除き、社内にいる人はほぼ全員食べています。



### ◆食育活動③良質な食材の使用と 地産地消への取組

設計事業との関連から、食事も「本物」を提供したいと考え、提供する食事の内容には強くこだわっています。

仕入れに際しては、「地産地消」の観点からできるだけ地元から調達することを心がけています。

厚木市は農業や畜産が盛んな土地柄でもあり、米、野菜や食肉、乳製品、さらには蜂蜜なども地域の生産者や直売所から購入、これら食材の調達先は、シェフ自らが開拓してくることも多くあります。



提供されるメニューは、可能な限り厨房内で料理しており、ヨーグルトやシリアルも手作りです。加工食品も、添加物を使わないことを原則としています。

料理は厨房の前に並べられ、ピュッフェ形式で提供しています。



### ◆食育活動④食品ロス削減への取組

食品ロスをできるだけ減らすことも心がけており、前週に喫食予定数を調べて食材調達を行っています。

また、米飯が残ればお粥として出すなど、ロスになりそうなものは加工して再利用する工夫もしています。

### ◆推進体制

取組の中心となるレストラン部門は、担当役員が統括し、社員であるシェフが運営しています。

### ◆職場や社員の变化

レストラン開設前は深夜0時以降まで残っているのが常態でしたが、朝食提供後は20～21時くらいに帰る社員が多くなり、1人当たりの労働時間が平均2時間程度は短くなりました。総労働時間は減っているにもかかわらず、売上高は増加し、生産性が向上しました。

社員アンケートでは、朝食について全員が「美味しい」と回答しています。

「朝早く起きるようになった」、「午前中の集中力が上がった」、「精神的にも満たされている」等の回答もあり、社員からの評価は非常に良好です。

レストランでは、異なる部署の社員が隣り合わせや対面で共食を楽しむことも多く、所属部署を超えたコミュニケーションに繋がっている面もあります。

