

機械化しても美味しさは変わりません

～時短・生産性を向上させる工夫～

①

うちのハンバーグは牛豚をはじめとして、鹿肉等も使ってるけど、種類を増やすぎて量産が難しい。量産するために社員に長時間労働をさせてしまい、離職してしまう。

人手は増えないし

種類を減らすこともできませんね。

②

そうなんだよ。うちのハンバーグは種類の豊富さが一番の売りだから、いまさら種類は減らせない。なんとか業務を効率化できないものか・・・。

困ったんだよ

③

業務効率の工夫として、**真空充填機を導入すれば**、美味しさは変わらずに、業務の効率化ができますよ。導入してみてもいいでしょう。

助成金もあるなら考えてみようかな

助成金もあります

④

真空充填機を導入したところ、従来の作業時間が半減し、品質そのままに生産性が向上しました。売上げも向上したことから賃金も引き上げました。

賃金を引き上げ、人材確保にもつながった

取組事例紹介

業種：飲食業 従業員数：30名

当社では、牛、豚、鶏、羊、鹿、合鴨など様々な種類のハンバーグを提供する専門を展開しているが、メニューの種類が多いため、時間のかかっていたハンバーグやソーセージの充填作業の効率化に取り組んだ。



真空充填機導入により生産性アップ！！

【導入経費の一部を助成】

○業務改善助成金

助成率 75%

(一定要件の場合、80%)

かつ

助成額最大 450万円

◆助成金等には、事業場内最低賃金を引き上げる等、一定の要件があります。

- ・従来は一つのタネの計量、成型、脱気作業が手作業であったが、真空充填機により、原材料を機械に入れるだけで、すべての作業が自動で高速に処理されるようになった。
- ・従来は手作業で行っていたことから手の温度がタネに伝わっていたが、手作業が減ったことにより、より安心・安全な食材の提供が可能となった。
- ・生産性が向上したことに伴い、残業時間が短縮し、36協定の上限を見直した。

御社の働き方改革を「働き方改革推進支援センター」は応援します！

詳しくは当センター特設サイトへアクセス ▶

愛知働き方改革推進支援センター

検索



QRコードでもアクセス可能です！

愛知働き方改革推進支援センター【令和3年度 厚生労働省・愛知労働局委託事業】

相談窓口：名古屋市千種区千種通7-25-1 サンライズ千種3階（タスクール内）

※受付日時：月～金曜日（祝日等を除く）午前9時～午後5時

☎ 0120-006-802

✉ aichi@task-work.com