

業務改善助成金業種別事例集（宿泊業・飲食サービス業編）

業務改善助成金は、中小企業・小規模事業者の生産性向上を支援することで、事業場内で最も低い賃金（事業場内最低賃金）の引上げを図るための制度です。
具体的な業種別の導入事例として、今回は「宿泊業、飲食サービス業」における生産性向上の設備投資の例をご紹介します。 ※業種は日本標準産業分類に基づく

調理器具類

【生産性向上の効果】

○導入前

仕込みや調理等作業に時間がかかり、他の作業に手が回らず製造できる量も少なかった。



○導入後

仕込み時間・調理時間が短縮され、一度に製造できる量も増えて効率が上がった。

導入事例	事業内容	当助成金を利用した事業場数
スチームコンベクションオーブン	ホテル業 飲食業 居酒屋 等	計10事業場
食材スライサー	すし屋 鉄板焼き屋	計4事業場
業務用製氷機	飲食業	計2事業場

POSレジシステム、自動釣銭機等

【生産性向上の効果】

○導入前

入金・売上の集計や、領収書、釣銭支払等、作業時間が長くなっていた。



○導入後

清算業務が自動化され時間短縮されることにより、顧客の回転率も向上した。

導入事例	事業内容	当助成金を利用した事業場数
POSレジシステム	飲食業 喫茶店 ラーメン店 等	計9事業場
自動釣銭機 券売機	飲食店	計4事業場

洗浄機(食器洗浄機)

【生産性向上の効果】

○導入前

手作業で食器を洗浄していたため、作業効率が悪く時間がかかっていた。



○導入後

食器の洗浄にかかる時間が大幅に短縮し、作業効率の向上を図ることができた。

導入事例	事業内容	当助成金を利用した事業場数
食器洗浄機	飲食業 配達飲食サービス業 ホテル業 ラーメン店 等	計11事業場
全自動鉄板洗い機	飲食業	1事業場

その他

導入事例	事業内容	当助成金を利用した事業場数
管理システム オーダーシステム 給与システム 等	飲食店	計24事業場
業務用冷凍庫 業務用冷蔵庫 温蔵庫 等	そば店 中華料理店 フレンチ料理店 日本料理店 等	計10事業場
改修等による レイアウト変更	飲食店 旅館業 等	計6事業場
人材育成	飲食業	1事業場
ベルトコンベア	飲食サービス業	1事業場