


業務改善助成金を活用し賃金を引き上げた事業場

事業場	事業の種類	パン製造、販売
	事業場の名称	Pain Porte
	所在地	岡山県倉敷市真備町箭田1174-1
	常時使用する労働者数	2名

賃金の引上げ	助成金を活用した賃金引上げ状況	業務改善助成金を活用し、昨年9月30日より従業員の賃金を時間給で40円引き上げました。その後、新たにアルバイトを採用しましたが、引き上げ後の事業内最低賃金と同額で採用しました。
	その他賃金の引上げ状況	

労働能率増進の取組	取組の必要性	従来、 tong やトレイ等の洗浄の為、シンクにて消毒用洗剤に30分以上漬け込むことによって、アレルギー物質や油污れの洗浄を行っていた。漬け置きには一日に約5時間以上の時間を要しており、また、シンクが完全に塞がってしまっている状況であった為、パンの販売、製造時間を大幅に削っている状況であった。
	取組の効果 (写 真)	<p>ベーカリー専用食洗機の導入により、1回につき最長でも90秒で洗浄することが可能となった。高温洗浄が可能になった為、同時にアレルギー物質も漬け置きすることなく短時間で除去することが可能となった。シンクは清潔に保たれる上、従業員の販売に回れる時間、新商品開発に充てる時間が確保出来るようになった。</p> <div style="text-align: center;">  </div>

その他	だいぶ洗浄時間が削れました。今までよりも洗える回数が増えたので、店は常に清潔な道具が揃っています。今は新商品の開発にも注力できています。（従業員の声）
-----	---