

令和3年度「業務改善助成金」のご案内(東京版)

『業務改善助成金』は、生産性を向上させ「事業場内で最も低い賃金（事業場内最低賃金）」の引き上げを図る中小企業・小規模事業者を支援する助成金です。

助成金の概要

事業場内最低賃金を20円以上引き上げ、
 設備投資（機械設備導入、経営コンサルティング、人材育成）
 などの取組を行った場合に、その設備投資費用の一部を助成します。

○活用事例と留意点は裏面をご覧ください！

※申請期限：令和4年1月31日（郵送の場合は必着）

コース区分	引上げ額	引き上げる労働者数	助成上限額	助成対象事業場	助成率
20円コース	20円以上	1人	20万円	以下の2つの要件を満たす中小企業の事業場 ・事業場内最低賃金と地域別最低賃金の差額が30円以内（※1） ・事業場規模（労働者数）100人以下	3 / 4 生産性要件を満たした場合は 4 / 5 （※2）
		2～3人	30万円		
		4～6人	50万円		
		7人以上	70万円		
30円コース	30円以上	1人	30万円		
		2～3人	50万円		
		4～6人	70万円		
		7人以上	100万円		
60円コース	60円以上	1人	60万円		
		2～3人	90万円		
		4～6人	150万円		
		7人以上	230万円		
90円コース	90円以上	1人	90万円		
		2～3人	150万円		
		4～6人	270万円		
		7人以上	450万円		

（※1）東京都最低賃金額は令和3年4月現在1013円ですので、雇入3か月以上で時間額1043円以内（月給者・日給者は時間額に換算）の労働者（試用期間で試用期間終了後に所定の昇給がある労働者、最賃特例許可労働者を除きます）が1人以上いる事業場が対象となります。

（※2）ここでいう「生産性」とは、企業の決算書類から算出した、労働者1人当たりの付加価値を指します。助成金の支給申請時の直近の決算書類に基づく生産性と、その3年度前の決算書類に基づく生産性を比較し、伸び率が一定水準を超えている場合等に、加算して支給されます。

助成金支給までの流れ

交付申請書・事業実施計画などを、労働局に提出



交付決定後、提出した計画に沿って事業実施



労働局に事業実施結果を報告



支払請求

支給

お問い合わせ先

◆「東京働き方改革推進支援センター」に、お気軽にお問い合わせください。

フリーダイヤル 0120-232-865（平日9:00-17:00 千代田区神田富山町25サクス神田ビル2F）



申請先

◆ 助成金の申請窓口は事業場所在地を管轄する都道府県労働局です。都内の事業場の申請窓口は、「東京労働局 雇用環境・均等部企画課助成金係」03-6893-1100（平日9:00-17:00）です。申請は企業単位ではなく、事業場単位です。

ご留意頂きたい事項

- ◆ 過年度に業務改善助成金を活用した事業場も、助成対象となります。
- ◆ パソコン等の汎用性事務機器購入費、セキュリティ対策費等、**通常の事業活動の経費は助成対象外**です。
- ◆ 予算の範囲内で交付するため、申請期間内に募集を終了する場合があります。
- ◆ 申請書のダウンロードと記載例は厚労省HP、申請の流れと提出書類等の詳細は東京労働局HPをご覧ください。

～・業務改善助成金の活用事例～

業務改善

事例1

ヘルトコンベアの導入による弁当の盛り付け作業の効率化

<企業概要>
【所在地】新潟県 【従業員数】40人
【事業の種類】食品製造販売業

<課題と対応> 弁当製造における盛り付け時間を削減するため、設備投資による業務効率化を検討してきた。

配膳台の周りを従業員が移動して盛り付けを行っていたため、業務が非効率になっていた状況でした。そこで、助成金を活用してヘルトコンベアを導入しました。

弁当の盛り付け作業を効率化したい

専務取締役

<独自の工夫>
以前は4種類の価格帯の弁当を製造していたが、1種類に集約することで製造の効率化が図られ、仕入リスクも軽減している。

盛り付け時間が25%削減

<実施内容> ヘルトコンベアの導入で弁当の盛り付け時間が2時間から1時間30分に短縮し、同じ時間で10%多く弁当を製造することができるようになった。

<成果> 弁当の盛り付け時間の削減によって生産性が向上し、28人の従業員の時間給(事業場内最低賃金)を30円引き上げた。さらに、事業場内最低賃金以外の従業員の賃金の引上げを実施した。

助成金活用のポイント
ヘルトコンベアを導入したことで、弁当の盛り付け作業の効率化につながった。

(※平成29年度時点の制度に基づく事例)

業務改善

事例2

セミセルフPOSレジの導入によるレジ業務の効率化

<企業概要>
【所在地】熊本県 【従業員数】24人
【事業の種類】生鮮食品小売業

<課題と対応> 繁忙時のレジ待ちの行列を削減するため、設備投資による業務効率化を検討してきた。

購入代金や釣銭の受け渡しまでをすべて従業員が行っていたため、顧客の多い時間帯でレジ待ちの行列ができる状況でした。そこで、助成金を活用してセミセルフPOSレジを導入しました。

レジの精算業務を効率化したい

人事課長

<独自の工夫>
各冷蔵ケースの本体電源をこまめにOFFにしたり、(別スイッチを取り付け)、同業他社と比べ営業時間を短くしつつ商品を売りつくすようにしたりし、廃棄ロスや保管設備費の削減につなげている。

レジの精算時間が1.5倍の速さになり、預り金や釣銭の受け渡しの間違いがなくなった

<実施内容> 商品のバーコード読み取り後の購入代金や釣銭の受け渡しを顧客が機械で行うようにしたことにより、精算時間が短縮し、同じ時間でより多くの精算処理をすることができた。

<成果> レジ業務の削減によって生産性が向上し、23人の従業員の時間給(事業場内最低賃金)を52円引き上げた。さらに、事業場内最低賃金以外の従業員の賃金の引上げを実施した。

助成金活用のポイント
セミセルフPOSレジを導入したことで、レジ業務の効率化につながった。

(※平成29年度時点の制度に基づく事例)

業務改善

事例3

新型の大容量釜導入による仕込み作業・清掃作業の効率化

<企業概要>
【所在地】栃木県 【従業員数】115人
【事業の種類】種類の製造及び販売業

<課題と対応> 種類製造時の仕込み回数や生産品目切り替え時の釜の清掃時間を削減するため、設備投資による業務効率化を検討してきた。

一度に大量の仕込みができ、また、生産品目を切り替える際の釜の清掃に時間を要していたため、業務が非効率になっていた状況でした。そこで、助成金を活用して新型の大容量釜を導入しました。

仕込み作業を効率化し、あわせて生産品目切り替え時の釜の清掃作業を効率化したい

専務取締役

<独自の工夫>
各工程の現場責任者及び現場リーダーが月に1回、アルバイトに業務効率化に対するアンケートを取り、集計結果を専務取締役にフィードバックして改善を行っている。

一度に大量の仕込みが可能となり、清掃人員は5名から3名に、1日で100分の清掃時間が短縮

<実施内容> 大型で、生産品目の切り替え時に、種類製造時の残り物が落ちやすい釜に変えたことで、一度に大量の仕込みが可能となり作業の負担軽減・効率向上、光熱費削減が図られるとともに、清掃作業負担が軽減し、清掃に係る人員や時間を削減することができた。

<成果> 仕込み作業の効率化・釜の清掃負担の軽減によって生産性が向上し、8人の従業員の時間給(事業場内最低賃金)を40円引き上げた。さらに、事業場内最低賃金以外の従業員の賃金の引上げを実施した。

助成金活用のポイント
新型の大容量釜を導入したことで、仕込み作業・清掃作業の効率化につながった。

(※平成29年度時点の制度に基づく事例)

業務改善

事例4

新型食器洗浄機の導入による洗浄業務の効率化と光熱・洗剤費用の削減

<企業概要>
【所在地】広島県 【従業員数】61人
【事業の種類】ホテル業

<課題と対応> 食器洗浄に要する人員、時間、電力、水、洗剤を削減するため、設備投資による業務効率化を検討してきた。

25年前に導入した食器洗浄機を使っていたため、洗浄に要する人員・時間・経費がかかり、業務が非効率となっている状況でした。そこで、助成金を活用して新型の食器洗浄機を導入しました。

食器洗浄作業を効率化したい

社長

洗浄人員は6名から5名に、食器洗浄・乾燥時間が2/3に短縮

<実施内容> 新型食器洗浄機を導入したことにより、洗浄・乾燥に係る人員や時間、電力、水、洗剤を削減することができた。また、掃除や整理整頓など、他の作業時間を創出できた。

<成果> 食器洗浄にかかる人員や時間の削減によって生産性が向上し、1人の従業員の時間給(事業場内最低賃金)を40円引き上げた。さらに、事業場内最低賃金以外の従業員の賃金の引上げを実施した。

助成金活用のポイント
新型の食器洗浄機を導入したことで、食器洗浄業務の効率化・経費の削減につながった。

(※平成29年度時点の制度に基づく事例)