

業務改善助成金導入事例（宿泊・飲食サービス業）

業務改善助成金・導入前

現在、お客様の朝食時間に合わせてお料理を盛り付け準備している。特に満館が続く場合、午前6：00前に出勤しないと7時の朝食時間に間に合わなくなってしまったため、人材の確保が困難な状況であった。

導入後



【テーブル冷凍冷蔵庫】



【電気温蔵庫】

導入後・生産性向上の効果

- 事前に料理を盛り付け、冷蔵保管という準備ができることで、当日朝の準備時間を30分以上短縮。また、新事業形態の宅配について、冷凍・冷蔵の宅配商品を保管することにより、調理場内の集荷時間に合わせた準備ではなく、勤務時間内に準備が可能となり、労働時間の短縮と業務の効率化を実現。
- 冷凍機能が増えることで朝食以外での食材のストック・管理などで無駄を省き、SDGsの観点からフードロスに対応したコスト削減を実現。
- 同時に仕込み回数を減らすことで簡易的な作業による人件費を抑え、休憩や休日などシフト調整をしやすい環境を実現。
- 電気温蔵庫を活用することで、時間差のあるお客様に温かいお料理を提供し、迅速に準備できることで作業効率を向上を実現。

事業場の概要 割烹旅館 寿美礼（下関市）

従業員数 35名

導入内容 テーブル冷凍冷蔵庫

電気温蔵庫

改善に要した費用 732,600円

助成金額 500,000円

申請コース 30円コース



厚生労働省山口労働局

割烹旅館 寿美礼