

障害者就労施設の工賃向上に資する生産設備の導入モデル事業取組事例（香川県・善通寺市）

実施事業所

縁結

導入した設備

大型冷蔵庫、ブラストチラー、スチームコンベクションオーブン、ラベルプリンター

事業の応募のきっかけ(事業所が抱える課題)

平均工賃は全国平均を大きく上回り、利用者も満足して通所していましたが、今後の工賃向上計画に沿った事業を行っていくには、現在の設備や就労支援の作業内容では限界があり、今後は生産性を上げていくことが重要になってくるため応募しました。導入前は手作業にて調理製造を行っていましたが、1日の製造量は約30食が上限でした。(生産設備を導入することにより、一度に調理ができるようになり生産数量も約3倍になりました。)



利用者仕込風景



惣菜【生姜焼き】



惣菜【かしわバター】

事業内容

・スチームコンベクションオーブンの導入
現在1日約30食の製造になっている弁当食数が約100食まで増やすことができます。また調理時間も4時間から2時間へ短縮でき、その早まった時間を販売時間に充てる事ができます。

・ブラストチラーの導入

総菜の作り置きも可能になり、大幅な時間短縮と売上増が見込めます。またメニューのバリエーションの増加と、それによる売り上げの増加が見込めます。

・大型冷蔵庫の導入

仕込後の食材を保管し、調理製造までスムーズに行うことができます。

・ラベルプリンターの導入

販売先の表示要件に合わせて、商品ラベルを作成することができます。



スチームコンベクションオーブン



ブラストチラー



大型冷蔵庫

生産設備導入後の効果

生産設備導入により、弁当販売による売上率を上昇できました。また、生産設備を導入することにより、導入時点から前年(R5年度)の同月の工賃を比較してみると、利用者の工賃を約2割上昇することができました。

さらに、製造量拡大と同時に販路開拓を行い、地元企業への弁当販売等、新たに5カ所増やすことに繋がりました。

<販売実績>

・導入前

弁当 600円 30食 36,000円/週2回 144,000円/月

・導入後

弁当 500円 100食 100,000円/週2回 400,000円/月

惣菜 300円 50食 60,000円/週4回 240,000円/月



弁当【生姜焼き】