

CASE 17

人手不足や原材料高騰に対応するため、食器洗浄機とガス蒸し器を導入し、作業効率をアップ、材料費はダウン

株式会社 岡崎製パン所（業種：飲食店）

所在地：三豊市仁尾町仁尾乙274番地9 電話：0875-23-6921 URL https://www.instagram.com/bake_studio_okazaki/

**会社概要**

- ・令和2年1月に法人を設立し、三豊郡仁尾町の父母ヶ浜に店舗を構える飲食店（ハンバーガー屋）を運営。
- ・代表取締役は、大阪で洋菓子店、天然酵母のベーカリーで修行していた経歴を生かし、本当に自分が納得のいく美味しさと、安全な地元の食材を使ったメニューを提供している。

補助金を活用した取組内容

- ・作業スペースの確保が見込めるアンダーカウンタータイプの食洗器導入により、作業効率の向上を図る。
- ・ガス蒸し器の導入により、価格高騰した冷凍ポテトに替え、生ジャガイモを蒸かすことで、大幅な原材料費の削減と、味の向上を図る。

導入した設備等の概要

アンダーカウンター
タイプの食器洗浄機

ガス蒸し器

**導入前・課題等**

原材料高騰や人手不足が課題

○当社では、ハンバーガーのパティをブロックで仕入れ、ミンチにし、ピクルスも手作りしている。そのため、生産性の向上や省力化が十分に図られていなかった。
また、食器の洗浄においても、従来のものは性能が劣っていることと、限られた店内でのスペースでの設置にも問題があった。

○これまでは冷凍ポテトを使用していたが、価格が高騰したため、代替策を講じる必要があった。

**効果・成果****補助金の活用にあたっての参考ポイント**

- ・人材不足と仕入れ商品の値上げが深刻化する中、顧問の税理士法人に相談したところ補助金活用を提案いただき展示会で選定したガス蒸し器を導入した。
- ・こちらは縦型の引き出しタイプで限られたスペースを有効活用でき生ジャガイモを一度に40Kg 1時間程度で火入れ出来るため週1回の仕込みで効率化を図れている。

将来の成長に向けた展望・意気込み

- ・自社で運営をしている店舗をフランチャイズやプデュース店舗として拡大していきたい。

導入後・改善・効果等

作業効率のアップと
原材料費削減！

- ・アンダーカウンタータイプの食器洗浄機の導入により、ピーク時間以外の店舗での作業について、1日当たり約5,000円程度の人件費を削減できた。

- ・ガス蒸し器の導入により、1kg当たり600円を超えていたポテトの原材料費が300円程度になったほか、新鮮な生ジャガイモのため、味が格段と向上した。

