

2023年度 飲食業人材不足等対応支援補助金 採択一覧 (2023/9/28)

企業名	事業計画名	事業概要
有限会社ぎんねこ	人手不足補てんのための自動食洗機導入	人的労力不足補てんのため、1階のホールにお客様使用の食器を洗浄するために1台、2階の作業場に仕込みに伴い使用する調理器具等を洗浄するためにもう1台、合計2台の自動食洗機を導入をいたします。
有限会社もも太郎フードサービス	隙間時間を有効活用及びフードロス削減で時給アップ!!	隙間時間の真空包装で人材不足及びフードロスを解消効率化で時給アップを目指す(北海道最時給より+10%)
くまだ株式会社	ハンディーオーダーを利用したのホール・レジ作業の効率化	既存のPOSレジに連動したハンディーオーダーシステムを導入し、ホールやレジの工数を削減し効率化を図る。これにより人員配置を最適化し、シフトを調整しながら木曜定休日の解消を目指す。
珈琲亭ちろる	食器洗浄機導入で人手不足を克服とサービス向上を実現	食器洗浄機導入で食器洗いの手間をなくし、調理・配膳・会計・提供時間の短縮を行い顧客満足度を維持・向上させる。
合同会社やをら	人手不足でもテイクアウト需要を増やす冷凍自動販売機で販路拡大	限られた店舗の席や、従業員数では売り逃しがある現状を打破するべく、お土産対応を冷凍自動販売機が悩みを解消してくれると思います。自分一人でも出来る販売対応を増やしていきたい。
すしの江戸ー	業務用食洗器と超低温冷凍庫導入による人材不足解消計画	既存の人員での手洗い業務に代わり業務用食洗器導入と、超低温冷凍庫の導入し時間短縮や精度向上を図り、人員不足により機会損失していた売り上げの確保、サービス品質の向上と、コスト削減を図る計画
株式会社壺屋総本店	下國伸シェフ・壺屋き花の杜コラボスイーツの提供	き花の杜で提供する「旭川食のアンバサダー」下國伸氏とのコラボ開発「黒豆のショコラテリーヌ」の生産が人材不足により停滞、ショックフリーザー導入により効率化、人材不足を補い生産と品質を上げ、労働環境も改善
キャニオンパストサービス株式会社	セルフオーダーソフト導入による人手不足解消とサービス向上計画	セルフオーダーソフトの導入により、メニュー注文時の精度向上、調理人への伝達時間の短縮が成される事で、人手不足の解消、調理人の補助的作業の円滑化が図れ、提供時間の短縮と顧客満足度の維持向上の計画。
株式会社YOTSUQURO	鮮度保持装置を導入し野菜の長期保存・選別作業の効率化を図る	既存のプレハブ冷蔵庫内に鮮度保持装置を導入することで、長期間野菜の鮮度が保たれ出荷する際の選別作業を短縮し業務効率化を図る計画である。
中華いちばんぼし	セルフオーダー導入し、キッチン業務に注力した店内体制の実現	セルフオーダーシステムを導入する事によりホール業務の簡易化を図り、作業負担の大きいキッチン業務に人員を注力し少数の人員であっても現行通りのサービスが提供できるよう店内体制の整備を行う。
倅旬	人材不足を解消するため飲み放題セルフ化による冷蔵庫設置	コロナ影響による来店客数の減少、材料費高騰の影響により新たに人材雇用できておらず、急な来店客や繁忙日に対応できていない。飲み物をセルフで提供することを計画。飲み物、グラスを冷やすための冷蔵庫を導入する
あさひかわ農業協同組合	食器洗浄機導入による人手不足解消とサービス向上を実現	食器洗浄機を導入することにより、食器洗浄に係る時間を短縮しパートや職員が調理や会計、接客に参加できる様にする事で提供時間の短縮を行い、来店客の満足度を向上させる。
株式会社 taku	急速冷凍機(プラスチックラー)導入による少人数での生産効率向上	従業員不足の解消はもとより少人数で製造を行うことを前提とした仕込みを行うため半製品、または完成品の急速冷凍を行い餃子や惣菜類の生産効率の向上を図る。
スプリングランド株式会社	最新型業務用食器洗浄機導入でコロナ後の人材不足解消へ	手洗いの手間や時短、節水など省エネにもつながる最新型食器洗浄機を導入し、そこに専属でいたものが調理補助を同時にできるような体制を整え、少ない人数でも円滑な営業を目指す。
おうちごはん 美なみ	食洗機導入によるドリンク提供時間の短縮化事業	基本プランが飲み放題のため食器洗浄機を導入することで、グラス類の洗浄時間を短縮し、ドリンクの早期提供に努め顧客満足度に貢献する補助事業である
collegarest	焙煎機導入で人手不足の中での商品展開の実現	最新の小型焙煎機を導入することで、人手不足の中で商品数を増やすことが可能になりサービスと顧客満足度の向上を目指します。

2023年度 飲食業人材不足等対応支援補助金 採択一覧 (2023/9/28)

企業名	事業計画名	事業概要
株式会社ヨシノリプランニング	セルフレジシステム導入で人員不足解消とサービス向上の両立計画	セルフレジシステム導入で、顧客自身が会計する事ができることによって商品提供や接客機会への時間を確保し、人員不足により機会損失していた売上の確保、サービス品質の向上とコスト削減を図る計画。
株式会社アイックスフーズ	スチコン導入で人手不足を克服とサービス向上を実現	スチコンを導入する事で、揚げ・焼き・蒸しなどの調理をスイッチで操作可能にし、バイト等も調理に参加できるようにすることで、提供時間の短縮、調理のミスの削減を行い、顧客満足度を維持・向上させる。
味の店 みずき	機材導入を得てからできるようになったこと、今後の取り組み	食洗機のリース購入をしたことで、夜の2人体制であっても、時間を有効に使えるようになった。また、食材やお酒の保管がスムーズにできるようになった。
炉端 (ろばた)	食器洗浄機導入による作業効率化と機会損失の削減	食器洗浄機を導入することで、店主自らが洗い場に入る機会を減らし、接客及び客単価アップのためのサジェスションを積極的に行い、顧客満足度の向上に努める
イエス北海道AM株式会社	タブレットテーブルオーダーでサービス生産性の向上を実現	タブレットテーブルオーダーの導入で、お客様のオーダー待ちストレスを解消し、オーダーミス/オーダー漏れを回避し、売上完全自動集計を実現し、提供時間の短縮・限られた人員でのサービス生産性の向上を達成する。
彩旬ダイニング 季ごころ	モバイルオーダーシステム等の導入による人材不足解消計画	モバイルオーダーシステムを導入することによって、注文や商品提供の時間短縮を図り、人員不足により機会損失していた売上の確保、日本語の読み書きが不得意な外国人の採用、サービス品質の向上とコスト削減。
株式会社VOREAS	氷感庫導入による原材料管理の人的コスト削減	氷感庫の導入により、原材料の鮮度を通常の冷蔵/冷凍より長く保つことが可能。それにより、原材料仕入れに関わる発注、管理の人的コストを下げ、その分をサービス、顧客満足度の向上へ充当できる
株式会社NPF・エスペリオ	大型冷凍庫を導入して、仕込み業務の効率化を図ります。	最新式の大型冷凍庫を導入することにより、食材の長期保存をするスペースを確保し、1回に行う仕入れや仕込み業務の効率化を図り、人手不足における問題に対応します。
株式会社エピルカ	仕込み回数の削減と作業効率化、大量仕入れによるコスト削減	低温冷凍庫と保温庫の導入により大量に仕入れたものを一度に仕込み、長期に保存が可能、仕入れコストの削減と仕込み工数の削減ができます。宴会等の料理を事前に調理し保温しておくことで、作業効率を上げます。
そば処 一茶	冷蔵ショーケース導入で人手不足克服とサービス向上を実現	冷蔵ショーケース導入でテイクアウト用生そばの保管が可能となり増収に繋がる。また、そば以外の店頭販売用食材(惣菜など)の保管で良質商品販売可能になる。
めん丸	-60℃液体急速冷凍システムによる仕込みの軽減。	-60℃液体急速冷凍システムによる仕込み時間の削減、高いクオリティの商品をつくることによる、他との差別化。 人件費の削減による利益の増収をはかる。
株式会社ASA	業務用自動掃除ロボット導入による人手不足解消計画	業務用自動掃除ロボットを導入することによって、開店準備(床のゴミ掃除と水拭き作業)にかけていた時間を食材管理、発注、顧客管理等への活用が可能となり、顧客サービスの品質向上と人的コストの削減。
株式会社プログレ	熟成庫導入による人材不足解消・サービス向上計画	今回導入する設備によって、現状手作業で行っている調理・仕込み作業の効率化を図り、同時に提供サービスの品質向上を図る計画
Beer House TONOTO	業務用冷蔵庫導入による人材不足解消及びステップアップ実現計画	業務用冷蔵庫の導入によって、バックヤード業務や仕込み業務の効率化を図り、コスト削減やサービス向上及び人材不足が妨げとなっていた新サービス展開の実現化により事業拡大を図る。
株式会社T・R・C	厨房機器等の導入による人材不足解消及びマーケティング向上計画	食器洗浄器、食肉スライサー、お掃除ロボットを導入する事で、料理提供時間の短縮とマーケティングに割く時間を確保し、来客数の増加、回転率の良化、新事業展開等を図る計画。