

# カット野菜 病院モニター結果

株式会社トーヨー

場所 熊本県 精神科病院

食数（約）

一日 約800食

採用アイテム

別シート 採用商品例を参考

導入時期

2020年11月10日

採用前の状況

慢性的な人不足に悩まれていた中、従業員さんの病気や退職があり

人不足が加速。求人出しても長らく人が来ず。シフトを回せず

管理栄養士も応援に現場に長時間入り事務仕事などが後回しになり、出勤も遅くなっていた。

残業が過多の為、扶養圏内の方のシフト調整も難航。

また昼休憩も、バラバラで取っていて時間の管理も大変だった。

採用後の状況（全野菜の80%ほどを弊社にアウトソーシング）

野菜の下準備に携わる業務が簡素化され、AMのパート2名が浮く状況に。

不足していた調理部門で人を使える為、大幅に時間短縮。

また定時で上がれる事も増え、管理栄養士も以前より早く帰れるようになった。

また衛生的な面の心配も、軽減された。

採用効果

- ・パート2名の配置転換、野菜下処理→調理。大幅な時間短縮。
- ・管理栄養士2名×2時間×1500円×20日＝12万円 月約12万の残業費削減。
- ・フルパートさん約1名分の仕事が半日分減る。  
時給900円×4時間×30日＝約10万円の人件費削減。
- ・清掃時間、洗浄時間の大幅短縮（特に南瓜や芋の処理後）
- ・ゴミの大幅削減
- ・野菜の歩留まりを考えずに済む。（実のグラムで納品される為）
- ・野菜原料の不良品を気にせず済む。（いざ調理のタイミングで）
- ・衛生面の向上（泥や異物、細菌の混入が減少）
- ・野菜に関わる時間が短縮した為、他の作業に人を配置。全体的に作業時間短縮。
- ・従業員さんのストレス減
- ・野菜の準備が終わっているので、切込みなどのスキルを選ばずシフトを組める。
- ・刃物を使用する回数が減った為、従業員さんのケガの心配が減った。