

なわて事業者チャレンジ支援制度 活用事例集

Vol. 1

事業内容

飲食業(ラーメン店)

活用した補助金

- ①設備導入支援補助金、③事業計画策定支援補助金
※働き方改革

経営課題

店舗の生産能力が低く、機会損失が発生

店舗内の厨房設備では、生産能力が低いため、自家製スープの生産量で売上が頭打ちとなっていた。

閉店後や開店前、休日返上の仕込みでは、勤務の長時間化が常態化し、心身ともに疲労が蓄積する状態となっていた。

取組効果

セントラルキッチンの設置で製販分離を実現

①設備導入支援補助金

製造・販売が分離されたことで、調理スタッフの募集や育成がしやすくなり、人的資源の効果的な投入が行うことができた。同時に専用スペースが確保できたことで、これまで廃棄していた鶏ガラをペットフード用に加工販売できるようにした。

③事業計画策定支援補助金

中小企業診断士の助言をいただきながら「経営戦略」と「働き方改革」も併せて取り組んだことで、経営と環境の両面から課題の明確化と具体的な解決策の道筋を立てた。