

公的補助金＋
仙台市生産性向上・
賃金引上げ応援金

活用 事例集 39

事業に役立つ!!

補助金 活用術

活用した補助金

業務改善助成金(厚生労働省)
補助額:最大600万円

生産性向上に関係する設備投資やコンサルティング、教育事業を行うとともに、事業場内最低賃金を一定額以上引き上げた場合、設備投資などの費用の一部を助成します。



◀詳しくはこちら



最新の厨房機器の導入で 店舗運営の効率化と 売上アップを実現!

スタッフが働きやすい環境づくりも両立

今回の
取材先

株式会社パリンカ
代表取締役 小関 康さん



賃金を上げるための原資について、設備投資を通じた店舗運営の効率化によって捻出するために取り組みました!

事業者情報

株式会社パリンカ

宮城県仙台市青葉区霊屋下19-8

TEL: 022-213-7654

WEB: <http://r-palinka.com/>

瑞鳳殿のすぐそばにある、地元の食材にこだわり季節感を大切にしたいイタリア料理店「パリンカ」(青葉区霊屋下)では、人手不足の解消と効率的な店舗運営を目指して、スタッフの賃金引上げとIHヒーター、ワインセラーの導入を実施。補助金活用のポイントとその効果を伺いました。

小関さんの
より詳しい
インタビューは
こちらから!



事業者HP



課題

厨房の温度とワインの品質管理が課題

パスタを茹でる大きな寸胴鍋は、これまではガスコンロで営業中沸かしっぱなしでした。ガスコンロは周囲に熱が漏れて、冬でも調理場は大変な暑さでした。またワインは、調理場裏の保管庫で管理していました。細かな温度管理が難しく、品質が変化してしまう状況だったほか、提供までに時間がかかるのも難点でした。

ポイント

寸胴鍋専用の電磁調理器とワインセラーを導入

寸胴鍋を沸かしていたガスコンロから業務用のIHヒーターに変えました。火力もメモリの操作で簡単に調整することができます。また、お客様から見えるカウンター内にワインセラーを2台導入しました。白ワインと赤ワインでは温度管理が異なるため、分けて保管しています。



お客さまに愛され続けている人気のベスカトーレ

効果

厨房は働きやすく、ワインはロスがゼロに！

1 電磁調理器の導入で 厨房の温度も最適に

IHヒーターに変えたことで、温度管理も手間をかけず安定して使用できています。冷房効率も格段に向上しました。ガス代に比べて電気代も上がっておらず、安心して使っています。



営業時間内は常に沸騰し続けている寸胴鍋

2 ワインセラーの導入で 適切な温度管理が可能に

ワインを適温で保管できるようになり、これまで発生していた品質の変化はゼロになりました。常に飲みごろの状態ですタンバイできるため、お客様への提供スピードも上がり、コストの面でも気持ちの面でもゆとりが出ました。



赤ワイン、白ワイン、それぞれのワインセラー

3 カウンター内に設置したことで、ワインの注文数も増加

お客様から見える場所にセラーを設置したことで、ワインの存在を感じてもらいやすくなり、注文数が増えました。私たちが料理に合うワインを見定めている様子も見て、複数回の注文をいただくこともあります。思いがけない売上アップの効果が生まれました。



ワインを選んでいる様子を見て、注文する方も

仙台市
生産性向上・
賃金引上げ応援金

応援!!

仙台市では業務改善助成金の交付決定を受けた方に、別途、交付決定額に応じた金額を支給します。



◀ 詳しくはこちら

業務改善助成金は
宮城労働局にご相談ください

厚生労働省

宮城労働局

雇用環境・均等室

Tel: 022-299-8844

仙台市は宮城労働局と「戦略的ダイバーシティの推進に関する連携協定」を締結し、「多様な人材が活躍できる環境づくり」、「地域企業が求める若手人材の確保・定着」を推進しています。

仙台市中小企業応援窓口
にご相談ください

オーエソ

仙台市では各種補助金の紹介・申請書類の作成支援などを行っています。中小企業診断士、社会保険労務士、税理士などの専門家が無料で相談に応じますので是非ご利用ください。

仙台市中小企業応援窓口
〔運営〕(公財)仙台市産業振興事業団
Tel: 022-724-1122(平日9-17時)



◀ 詳しくはこちら