うちの ko-chin 倍増計画！

今回ご紹介する「ジョブサイトよど」さんは大阪市淀川区にある就労継続支援 B 型と生活介護の施設です。自閉症や発達障がいの方が中心で大阪市内に限らず、京都府や兵庫県など他府県からも通われている方もいます。

就労継続支援 B 型のお仕事は自主製品（コロッケの製造）とマンション清掃などの施設外就労です。とくにコロッケの製造・販売は事業の中でも大きな位置を占め、今では「よどのコロッケ」という名前でとても人気のある商品になっています。施設の立ち上げ時には調理関係の仕事をしようということは決まっていましたが、具体的に何をつくるかは決まっていなかったそうです。そこで、厚生労働省から委託を受けたコンサルタント会社と社会企業家とプロジェクトを組み、自閉症や発達障がいの方に合った調理の仕事は何かを検討しました。その結果、変化に対応することは苦手だけども、同じものをつくり続けることや丁寧に仕事をすることが得意であるという利用者さんの特性を活かすことができるひとくちサイズのコロッケをつくろうということになりました。

※表紙の写真は、コロッケの販売風景です。

コロッケ製造のコンセプトは「おしゃれな」「お酒にあう」「女性に人気のある」です。商品は梅田のキッチンバーや居酒屋のチェーン店などにも卸しておられます。あくまで授産製品ではなく“ 市場に通用する商品 ”として勝負をしていこうという考えがベースになっています。

平成 21 年 7 月には施設の近くに店舗を開設し、近隣の住民からも好評を得ています。店舗をつくったことで製造段階だけでなく、販売や配達、清掃などいろんな仕事も生まれました。なにより店舗で対面販売をすることでお客様の声をダイレクトに聞けるようになったことが大きいそうです。
お客様の声を製造や商品開発に伝えることで、さらなる質の高い商品づくりに取り組み、将来はコロッケの冷凍販売も手がけたいと考えておられます。

社会福祉法人北摂杉の子会　ジョブサイトよど
〒532-0023　大阪市淀川区十三東 2-4-2
TEL　06-6838-7007　　FAX　06-6838-7015

第27回　カフェ

今回は箕面市の社会福祉法人息吹“ あっとほーむ ”の植田さん、塩入さんをゲストにお迎えしました。
昨年から始めた配食サービスで 4,016 円（H21 年度）⇒ 9,461 円（H22 年度）と大きく工賃アップされています。

新体系移行をきっかけに

“ あっほーむ ”は、もともと箕面特産のもみじの茎きりなどの内職作業を中心に運営されていましたが、自立支援法で新体系に移行することを機に、利用者さんのアンケート調査をしました。その結果、利用料が発生したら通所しないと答えた方が半数近く (当時工賃は 2,500 円ほど)、就労したいと答えた方が 9 割にのぼりました。そこで就労継続 B 型事業所に移行することとし、新しい作業を取り入れて利用料の自己負担を上回る工賃を得よう、就労に向けてがんばろうということになりました。

10 月 19 日（水）
大阪市教育会館にて

参加施設：8 施設
参加人数：11 名

「強み」を活かして配食サービスに取り組む

まずは自分たちに何ができるかを考えました。“ あっとほーむ ”では、開所当初より、利用者さんが自分たちの昼食を作りたいとのことで、自分たちでメニューを考え、買い物をし、調理にも取り組んできました。そこで配食サービスをすることになったのです。作業所の設備を改修し、その間に、同業者の作業所さんの見学や調理のシミュレーションも行いました。そして栄養士、調理師、配達員を配置してオープン！！価格は 400 円に設定。メニューは地産地消を意識し、バランスのとれたヘルシーメニューで他のお弁当屋さんと違いを出しています。

クチコミでたちまち 90 食！

当初の目標は一日 60 食でしたが、評判がよく、クチコミで近所に広まり、今では 90 食ほどになっています。お弁当と一緒に毎回アンケートをとり、顧客満足度調査も実施。時にはシビアな意見もありますが、今後のメニュー開発に活かしているそうです。今後の目標は、150 食。そして工賃 3 万円！工賃が上がったことで、今までほとんど作業に取り組めなかった方が、仕事に対してとてもやりがいを感じているとのことです。

今月のみみより情報！

出店者募集

・・ビッグ・アイ１０周年記念イベント・・

◆ 出店日　12 月 10 日（土）、11 日（日）、17 日（土）
◆ 出店時間　10 日、11 日（11：00 ～ 16：30）
　17 日（11：00 ～ 15：30）
◆ 出店場所　国際障害者交流センター
　（堺市南区茶山台１－８－１）
◆ 出店条件　できれば 3 日間、販売出来る施設

予想集客数
各日 700 人
程度

締切：11 月 18 日（金）まで
担当　受発注コーディネーター　浅田

※全てのお申込みは、工賃引上げ計画シート提出済みの施設・作業所が対象となります。

詳しい内容は、各担当者までご連絡ください！
☎ 06-6949-3551　エル・チャレンジ

下請作業の募集

・・金属プレス製品の検品作業・・

◆ 東大阪市内にある企業様からの引き合いです
◆「日算 4.000 ～ 5.000 個」3 万個 / 週

締切：11 月 11 日（金）まで
担当　受発注コーディネーター　杉谷

・・プラスチック製品のカット作業・・

◆ 東大阪市内にある企業様からの引き合いです
◆「1.500 個 / 週」 2 万個～ 3 万個 / 月

締切：11 月 11 日（金）まで
担当　受発注コーディネーター　杉谷

食品表示は社会へのパスポート！

企業内の出店販売で食品表示の記載ミスによるクレームが続き、他の出店においても立ち会い検品をしたところ記載ミス、記入漏れが相次いで発覚しています！！

不特定多数のお客様に販売する以上、食品表示が正しく記載されているのが当たり前です。しかしながら、食品表示は専門家でも見解が分かれる事項もあり、これまでは施設さんの判断に任せてきました。もちろん、各施設さんは個別に保健所や各機関に指導を受けながら表示形態を決めてこられたと思います。ところが、改めて検品をすると勘違いされている内容も多く、この度、現状の把握と事故防止のための対策を考えました。

いくつかのルールを統一します！

例えば、消費（賞味）期限の手書き記入は法的には問題ありませんが、手書きによる記載ミスが余りにも多いので、印字、またはハンコにしたいと考えています。特別な事情を除いて、表記は西暦に統一したいと考えています。

食品表示のセミナーを年度内に開催します！

「なぜ、ミスが起こるのか？」を事故例を通して検討し、再発防止のための商品管理、事前検品の方法などを紹介します。そして、専門家による正しい食品表示の講義を始め、質疑応答もたっぷりとしていただきます。

チョコチップクッキー

名称	クッキー
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング（パームオイル）、バター、チョコチップ、水飴、ココアパウダー、鶏卵、膨張剤、乳化剤（大豆由来）
内容量	10枚
賞味期限	2011. 11. 15
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい
製造者	社会福祉法人　〇〇作業所 大阪府□□市××町１－２－３