

JRの吹田駅から歩いて10分弱、小さな裏通りの商店街の中に今回ご紹介する「ゲーチョキパン屋さん」があります。

訪問したときはお昼前でちょっと前に焼きあがったおいしいようなパンが店頭で並べられて、通りかかった人も気軽にパンを買っていかれます。お店の前でしばらく様子をうかがっていると、お客さんがどんどんやってきて、行列にはならなくてもレジは止まることなく動いているのがわかります。職員の方にお話を伺うと商店街自体はどちらかといえば高齢の方の来店が多いためお昼前は特に忙しいのだそうです。店舗は施設が地域に根づいていくための重要な拠点であるということから、利用者さんがここにきて働いていることを地域にアピールする格好の場になっています。

社会福祉法人さつき福祉会
就労支援センターみち ゲーチョキパン屋さん
〒564-0032 吹田市内本町2-2-5 ヤオキビル1階
TEL 06-6382-2323 FAX 06-6382-2332

※表紙の写真は、ゲーチョキパン屋さんの店舗です。

さて、ゲーチョキパン屋さんはこれまでエル・チャレンジの出店にもたくさん出ておられますが、外販には特に力を入れています。市役所や近隣の保育園、学校や福祉施設、企業など売り先は様々。変わったところでは、有名百貨店の宅配サービスにも商品を提供されています。こういった営業活動をされたのかとお聞きしたところ、先方からの申し出でこちらから特にアピールしたのではないということでした。それだけ商品力が高いのだらうと思われまます。

そんなゲーチョキパン屋さんですが、3年ほど前から職人さんを入れておられます。かつては職員の方がパン作りを学んで利用者さんに教えておられましたが、利用者さんへの支援ということとパンづくりを職員だけで担うことがだんだん難しくなり職人さんを採用したそうです。パンづくりの技術は向上し、利用者さんにとっても仕事への取り組みがいっそう熱心になったそうです。売り上げを上げることは自分たちの仕事を認めてもらうこと。「ゲーチョキパン屋さん」は今日もおいしいパンづくりに励んでおられます。



工賃倍増セミナー③

11月21日、大阪市港区の「あいらぶ工房」さんを会場に食品衛生セミナーを開催しました。

今回のセミナーは今年度連続して企画してきた厨房における食品衛生にかかるシリーズの3回目です。これまでお弁当、製菓とセミナーを開催してきましたが、いずれも盛況で参加者のモチベーションの高さがうかがえます。今回も日頃パンづくりに取り組む16の施設から参加がありました。

さて、セミナーの前半では株式会社消費経済研究所の北井さんより情報提供がありました。お話では、まず前提として施設のつくる食品は営利目的ではないにしろ、お客様が購入して食べるということについては一般メーカーと変わらないので、やはり法的な基準はどうなっているのかなどを理解する必要があるということをお話されました。

11月21日(月)
あいらぶ工房にて

参加施設：16施設
参加人数：16人



注意すべきポイントとして「流通」の課題を上げられました。流通をするというのは、焼き上げたパンをその場で食べるのと違い、表示や包装、腐敗などの問題が出てくるということです。多くの施設で作られるパンはこうした流通によってお客様の手に渡っていますので、「品質管理」ということを考えなければならないということでした。

後半はあいらぶ工房さんのパン工房に移動して実践的な衛生管理についてレクチャーを受けました。手洗いや異物混入の回避、ゾーニングなど様々な項目について具体的な指導があり、参加者は皆、熱心に耳を傾けていました。

最後にはセミナー全体を通しての質疑応答をしましたが、参加者からは「パンを袋入れする際の温度をどう考えるか」「パンを販売する際の表示の義務について」「調理場の清掃に水を使う場合に注意すべきこと」といった質問が出されました。

これをもって厨房における衛生管理のセミナーは終了しますが、さらに食品表示についてのセミナーを今後予定しています。

出店者募集

・(株)日興商会主催のイベント・

- ◆ 出店日：2月2日(木)、3日(金)
- ◆ 出店時間：2日→9:30~18:00
3日→9:30~16:30
- ◆ 出店場所：尼崎市中小企業センター
- ◆ 出店条件：2日間とも出店できる事業所
- ◆ 販売商品：自主商品であれば何でもOK
(文具的な商品を希望)

予想集客数
両日1万人
程度

締切：12月16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。

下請作業の募集

・パソコンの解体作業・

- ◆ 東大阪市内にある企業様からの引き合いです
- ◆ 解体されたパーツから金属類を取り除く作業です
- ◆ 納期の指定は特になく、状況に合わせて作業ができます
- ◆ どの地域の事業所でも受注可能ですが、敷地面積や部品の搬入などの条件があります

締切：12月16日(金)まで

担当 受発注コーディネーター 浅田

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

新たな試み=チームコンサルティング

工賃倍増プロジェクトでは、今年度、チームコンサルティングに取り組んでいます。

チームコンサルティングとは、ファシリテーターがコンサルタントや技術指導者、受発注コーディネーターとチームを組んで施設を総合的に支援をするというもの。支援にあたっては、最初にワークショップを開催して施設の状況や課題などを掘り起こしますが、この時には、施設長や支援員など関係者に全員出席してもらい、想いや現状認識を共有した上で支援計画を進めるようにしています。

今年度は、そのうちの一つの事例をご紹介します。

【A作業所(就労継続支援B型、定員20人)の場合】

課題は何か

製菓(クッキー、マドレーヌなど)が中心であるが、近年売り上げが減少。利用者増もあって工賃額も減少。

支援の方向性

- ① 移動販売先の評価・見直しと新規営業
販売方法の中心は移動販売。販売箇所毎の状況を分析し、販売方法の見直しや新規販売先の開拓を行うことにした。
- ② 店頭販売の強化
店舗への集客が弱いので、顧客ターゲットを再検討し、コンセプトを決めてレイアウトやディスプレイ、商品パッケージを改定することにした。

これから取り組んでいくこと

- ★ 新たな試みとして、バレンタインデーに向けた販売促進を企画する。
- ★ 具体的な営業先を地域の事業所に絞り、実践的な営業活動を支援する。

こうしたチームコンサルティングの成果について、今後、別の機会に報告したいと思います。

