



## リカバリハウス いちご阿倍野

こちらの事業所では、「お弁当ハウス莓」としてお弁当事業に取り組んでおられます。朝8時には開所してミーティングの後、当日のお弁当づくりがはじまります。9時半ごろにはお弁当が出来上がり、続いて配達準備になります。その後も翌日の仕込み、回収したお弁当箱の洗浄などあわただしく一日が過ぎていきます。お弁当づくりは月曜日から金曜日まで、お届けは火曜日から金曜日までとなっています。一食450円とお手頃価格で一日平均70~80食程度を販売されているということですが、イベントなどの依頼があれば休日でも対応されているそうです。また、日替わり弁当のメニューも“飽き”がこないようになど工夫されたものとなっています。売り上げも好調で、時給も今年度から650円にあげることができました。

今後は一日の食数をもっと増やしていきたいということです。これは、売り上げを上げるというより「もっと仕事をしたい」という思いからだそうです。利用者さんにとって工賃が上がることもそうですが、自分が取り組むべき仕事があるということにより大切にされているようです。



今回はお弁当事業をご紹介しますが、事業所の1階では「カフェレスト莓」というすてきなカフェも運営されています。お近くにいられたらぜひこちらのカフェでゆったりとした時間を楽しまれるのはいかがでしょうか。お弁当のメニューもお昼のランチとして味わうことができるそうです。

**事業所連絡先**

特定非営利活動法人 いちごの会  
リカバリハウスいちご阿倍野 (お弁当ハウス莓)

大阪市阿倍野区播磨町 1-4-15  
TEL/FAX: 06-6628-1121



## セミナー活動がスタートしています!

7月からはじまったセミナー活動。今月の経営セミナーは「配食サービス事業」、技術セミナーは「販促ツールの見直し」をテーマに開催します。ふるってご参加ください。

### 第2回経営セミナー「配食サービス事業」

●8月20日 大阪市教育会館

食事は生きていくために必要な栄養補給であり、日々の生活の楽しみでもあります。ですから食事づくりは栄養が偏らないように、飽きがこないようにと結構いろいろ気に使うものです。毎日お弁当やお惣菜をつくられている施設の方もそういったことでお悩みをお持ちではないでしょうか。今回のセミナーでは、高槻市で配食サービス事業に取り組まれている NPO 法人いきいき会の坂田さんをお招きして、日々のメニュー作りなどについてお話いただきます。

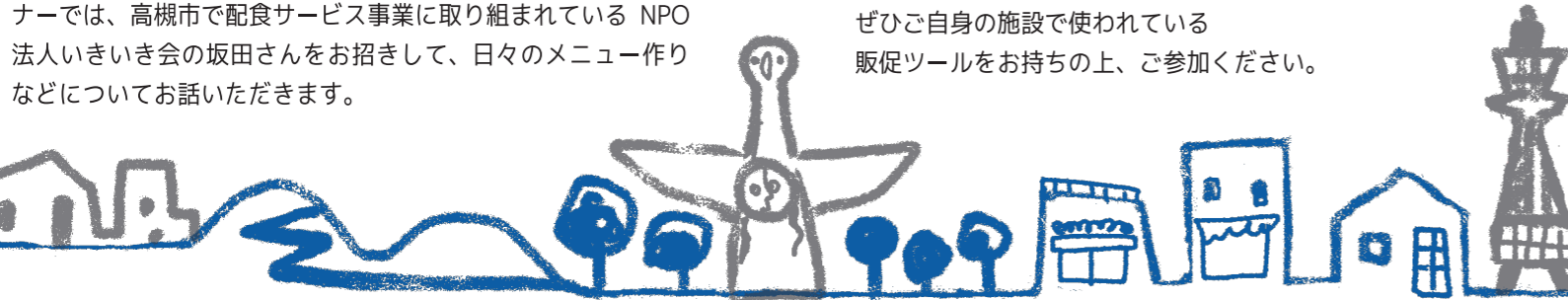
### 第3回技術セミナー

## 「もっとよくなる! 販促デザインを学ぼう」

- 8月22日 堺市総合福祉会館
- 8月27日 大阪市教育会館

販促ツールは店頭販売や営業活動の手助けとなるもので、ポップやポスター、チラシなどさまざまなものがあります。自分たちの商品やサービスを売り込みたいときにより効果的な販促ツールがあるととても便利だと思います。工賃向上計画支援事業では販売力の向上を目指して毎年販促ツールに関する講座を開催してきましたが、今年度も現在使われている販促ツールの見直しや改善を提案するセミナーを開催します。

ぜひご自身の施設で使われている販促ツールをお持ちの上、ご参加ください。



## おしごと情報

お問い合わせ

電話 06-6949-3551  
FAX 06-6920-3522

※お申込みは、工賃引上げ計画シート提出済みの事業所が対象となります。

### 下請

## 台紙にホックを留める定期下請作業

□伊丹にある企業様からのご依頼で、豊中方面の事業所を複数募集いたします。



- 内容 台紙にホックを留める作業。
  - 数量 現在100万セット以上あり。
  - 納品 商材・納品のデリバリーは企業負担。
- ※9月からスタート。単価は見積りの上決定します。

詳しい内容は  
担当の赤木まで

### 出店

## 御堂筋①ふれあいバザー ②東北復興支援バザー

- 会場 大阪ガスビル東側 (御堂筋側)
- 開催日 ①ふれあいバザー 9月16日(火)~9月19日(金) 11月4日(火)~11月7日(金)  
②第6回 東北復興支援バザー 10月21日(火)~10月24日(金)
- 販売時間 午前11時~15時 午後15時30分~18時30分 (交代制・終日販売可)
- 販売商品 パン、クッキーなどの食品(物販)、雑貨・・・etc

詳しい内容は  
担当の木戸まで

## まいと!! 共同販売イベントです!

今回は、滋賀県の共同展示イベント“おこしやす B.A.P2014”を紹介します。

## “おこしやす B.A.P 2014”

場 所: 琵琶湖ホテル (開催予定)  
開 催 日: 2014年12月19日(金)



“おこしやす B.A.P”は、平成19年から滋賀県社会就労事業振興センターが“事業所が企業へプレゼンテーションする場”として企画し、お客様をお迎えするというスタンスで一流ホテルの宴会場で開催されています。4年前からは一般のお客様も積極的に招待し、4時間のイベントで約300人のお客様がお越しになっています。

展示会場で、まず驚くのは、各事業所の商品展示やプレゼンテーションがとてもよくできていることです。その理由を伺うと、『“おこしやす B.A.P”はお客様に見ていただくために、事業所向けの研修として、各専門家を招き、商品のコンセプト、パッケージ、ディスプレイを初め、お客様へのプレゼンの仕方などを年間を通して実施しています。ですから“おこしやす B.A.P”の前日は徹夜で展示や商談の練習をしている事業所も珍しくはありません。研修は、基礎とステップアップのコースに分かれ、その中で事業所から相談を受け個別コンサルへと進んでいく事例もあります』とのこと。

この“おこしやす B.A.P”がきっかけでデパートや個人店舗への販路を開拓した事例は幾つもあり、昨年度は、地方銀行から声をかけていただき、あゆみ福祉会の「湖のくに生チーズケーキ」が総務省の地域運営ファンドの融資を受けるために、ファクトリー化などを構想されているそうです。

“おこしやす B.A.P”の目的を担当者に伺うと『イベントも商品開発も共同受注も手段の一つです。真の目的は“障がいがあってもなくても共に地域で働き暮らす”こと。そのために私たち支援者は事業所と一緒に考え学び、ともに成長していきます』とおっしゃっていました。そして、今年度の“おこしやす B.A.P2014”のテーマは、“ともに働く障がい者を見せる”。どのように“見せる”かは、只今考案中だそうです。『12月の琵琶湖ホテルでのイベントにぜひおこしく下さい』と最後に楽しそうに語っていただきました。