



i・ワークひまわり

事業所を設立した動機は、障がい者が働くことでもっと社会に進出できるようにするという事です。そのため、事業所では中古自転車のリサイクルやマンション清掃など技術力が問われるお仕事に取り組んでいます。利用者さんが技術を学び身につけることで一般就労できる可能性がより高まると考えているからです。

一方で工賃向上にむけた取り組みも継続的な就労支援においては大切なこととして考えておられます。自立生活ができる工賃を払いたいという思いがあります。工賃が上がることで利用者さんの働くことへのモチベーションが上がるということも経験しました。

あるとき、i・ワークひまわりさんが知人の紹介で「プティ・ジョワ」という焼きいも製造機と出会いました。最初は焼きいもにほとんど関心もありませんでしたが、実際にできあがり食べてみるとまるでお菓子を食べているようで、今までの印象が一新されるくらいのおいしさでした。驚きとともに、「おいしいものを売れば売れる」という気持ちが強くなりこの機械を購入しました。



セミナー活動がスタートしています!

7月から始まった経営・技術セミナーも前半が終わりました。多くの事業所さんにご参加いただき、どのセミナーも大変賑わいました。

経営セミナーは「プロのショップ経営に学ぶ」

今期の経営セミナーは、いわゆる経営理論やノウハウを伝授しようというのではなく、実際にお店を運営されている方の経験談から、お店運営のヒントを持ち帰っていただくのが狙いです。7月に「雑貨店」、8月には「配食サービス」を取り上げました。

雑貨店編では、大阪市内にある古い和風建築のお屋敷を再生した複合施設で和洋雑貨店を運営する紺野さんをゲスト講師にお招きしました。

「まったくの素人から始めた」「大事なのはとにかく外に出て自分の足と目で情報をつかむ事」などの紺野さんのお話に、参加者からは「刺激になった」「自分達も真似したい」という感想が寄せられました。

今後は9月に「パン屋さん編」、10月に「カフェ編」を予定しています。

今回は「i・ワークひまわり」(あいわーくひまわり)さんをご紹介します。i・ワークひまわりさんは大阪市浪速区にある就労継続支援B型と就労移行支援の多機能型事業所です。利用者さんは現在16人、知的障がいや精神障がいの方が毎日元気に通所されています。

この焼きいものおいしさについてお聞きしますと、ひとつは温度調節をしながら遠赤外線でじっくりとお芋を焼き上げるこの機械の性能であり、焼き上がり感の違いがはっきり感じられるそうです。そしてお芋についてもこの機械にぴったり品種が年間を通じて業者さんから仕入れられるため季節を問わずおいしい焼きいもが焼ける仕組みになっています。販売はイベント出店が中心ですが、寒いときには温かい焼きいもを、今頃のような少し暑いときでも冷たい焼きいもを販売して積極的に売上向上を図っておられます。「パッケージをもっとおしゃれにできないか」「保存方法を工夫して流通にのせられないか」「他の事業所さんでも取り組んでもらってネットワークをつくりたい」。焼きいも販売に取り組む中でいろいろな夢が広がっています。

事業所連絡先

特定非営利活動法人街かど福祉
i・ワークひまわり
大阪市浪速区桜川4-4-6 リンデ桜川1F
TEL: 06-6561-0171 FAX: 06-6561-0172



技術セミナーでは 実用的なスキルアップを

技術セミナーは7月に雑貨製作、8月販促デザインをテーマに開催しました。雑貨製作では、新しい製品づくりをお考えの事業所さんに取り組みやすい雑貨の提案として『デコパージュ石鹸』の製作体験をしていただき、参加者からは「事業所で利用者さんと一緒に試してみたい」という感想も多くいただきました。

9月には「接客マナー」を学ぶセミナーを開催します。

各種セミナーの詳細はチラシやホームページ (<http://l-challe.com/kouchin/>) でご案内します。

販路拡大サポーター(派遣)を活用した営業活動について

- 市町村別の販路拡大サポーター派遣が始まって5か月が経ち、各事業所からさまざまな報告が届いています。その中から、(社福)マイウェイ福祉の会「工房花木水」の報告をご紹介します。

エル・チャレンジさんから派遣いただいた販路拡大サポーターの指導を受け、当事業所が無理のない範囲で長く続けることができる形を模索し整理することから始めました。

パン販売の形態について、出店は売れる日や量がまちまちで大量に売れ残る可能性があるため、無駄のない注文生産ができる販路先の獲得を目指すことにしました。そこで当事業所の現状にマッチする販路とはどういところなのか整理してみると次の3点となります。

- ①多すぎる注文には対応できない、②ひとつだけの注文でも困る、③配達地域は定期販売時のついでに寄れるところ。このような条件を満たすお客さんをターゲットに、ひとつのアイデアとして、お昼休みに時間がなく、外出しにくそうな5件の病院関係にアプローチすることになりました。そして、営業活動を始め、お配りするチラシの内容は「月曜日までにご注文を頂ければ木曜日10時に配達します」としました。営業としては資料を渡すだけの一瞬で終わるものでしたが、その後3件から平均40~50個のご注文をいただいております。当事業所としても無理のない範囲で生産販売できるので負担も少なく、営業先を絞ることで受注調整もできます。この方法で他の病院や会社などにも応用できるのではないかと考えております。これからもお客様が飽きないようにパンの種類やチラシを工夫して、ご注文いただけるための努力をしたいと思っております。



大阪スイーツ交流会開催



8月7日、平成25年度スイーツ甲子園受賞事業所をゲストに「大阪スイーツ交流会」が開催され、大阪から21事業所が参加しました。グランプリ「丁子魅ラスク」の(社福)蒲生野会プリズム(滋賀県)、準グランプリ「玄さんがんごサブレ」の(特活)豊岡市手をつなぐ育成会すい一つ(兵庫県)、はばたん賞「和三盆プリュレ」の(社福)共生会障害者就労支援センターかがやき(徳島県)と特別ゲストとして北摂地域授産商品パッケージデザイン研究会(社福)つながりサニースポットから活動報告をいただきました。どの事業所も専門家を配置したり技術を習得したり必要なスキルと設備をしっかりと確保されていること、商品のコンセプトが地域の観光資源や特産品を用いてしっかりストーリー立てをされ、それが商品の味・硬さ・色、パッケージ、ネーミングにまで徹底されていることが特徴です。また、受賞によって、スタッフや利用者さんのモチベーションが上がり、マスコミにも取り上げられて知名度も上がり、ずいぶん販路が広がったということです。

スイーツ甲子園大阪府予選 → 11月に開催!!

本年度もスイーツ甲子園が開催されます。大阪府でもそれに向けて11月(予定)に予選を行い代表を決定します。各分野の専門家に審査をお願いし、①商品コンセプト、②味・価格、③パッケージ、④食品表示等で評価をいただいて各事業所にフィードバックし必要に応じて支援もいたします。受賞に挑戦していただくのはもちろんですが、貴重なアドバイスをいただける絶好のチャンスです。詳細は、9月中にお知らせしますのでドシドシご参加ください。

