

売上拡大や生産性向上を進めるための様々な支援策があります！

売上拡大や生産性向上を図る上では、AI、ロボットなどの自動化技術の利用・活用が効果的です。また、こうした自動化技術は省力化に資することから、人手不足対策としても有効です。自動化技術の導入などの省力化投資については様々な支援策が講じられていますので、その一部を御紹介します。

中小企業省力化投資補助金

- ☒ 簡易で即効性のある省力化投資を進めたい
- ☒ 事業内容に合わせて多様な設備やシステムを導入したい



詳しくはこちら

■ カタログ注文型

- ポイント**
- 対象製品のリスト(カタログ)に登録された汎用製品から事業課題に合わせて省力化製品を選択できます。
 - 申請手続きが簡易で、申請から交付決定まで最短1ヶ月。随時公募受付のため、いつでも申請が可能です。
 - 省力化製品の「販売事業者」が、省力化製品の導入と補助金申請・手続きをサポートします(共同申請)。

対 象 中小企業・小規模事業者 等

補助率 1/2以下 (補助上限額 最大1,500万円)

■ 一般型

- ポイント**
- 事業内容に合わせて多様な設備やシステムが導入できます。
 - 公募回制で事業実施計画を作成。3か月程度の審査を経て、交付決定されます。
 - 大幅賃上げ特例(補助上限額アップ)や最低賃金引き上げ特例(補助率アップ)があります。

対 象 中小企業・小規模事業者 等

補助率 中小企業1/2、小規模・再生2/3 (補助上限額 最大1億円)

導入できる製品の例



清掃ロボット



券売機



スチーム
コンベクション
オーブン



配膳ロボット

IT導入補助金

- ☒ IT導入やDX化を進めたい



詳しくはこちら

- ポイント** [通常枠]
- 労働生産性の向上を目的とした業務効率化やDX等に向けたITツール(ソフトウェア、サービス等)の導入を支援します。
 - クラウド利用料を最大2年分補助し、保守運用等の導入関連費用も支援します。

対 象 中小企業・小規模事業者

補助率 1/2以下など (補助上限額 450万円)

導入できるITツールの例



セルフオーダーシステム



顧客管理システム

業務改善助成金

- ☒ 設備投資と賃上げを両輪で進めたい



詳しくはこちら

- ポイント** 事業場内最低賃金を引き上げ、生産性向上に資する設備投資等を行った場合に、その設備投資等にかかった費用の一部を助成します。

対 象 中小企業・小規模事業者

補助率 4/5 あるいは 3/4 (助成上限額 最大600万円)

働き方改革推進支援助成金

- ☒ 働き方改革のために専門家によるコンサルティングを受けたい
- ☒ 働き方改革のために設備・機器導入を進めたい



詳しくはこちら

- ポイント** [労働時間短縮・年休促進支援コース] 労働時間削減等に向けた環境整備のために外部専門家のコンサルティング、労働能率の増進に資する設備・機器の導入等を実施し、改善の成果を上げた場合に助成します。

対 象 中小企業・小規模事業者

補助率 3/4 ※事業場規模30名以下かつ労働能率の増進に資する設備・機器等の経費が30万円を超える場合は4/5 (助成上限額 920万円)

ポイント

■ 振興事業貸付

都道府県知事による振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員である場合に、低利の特別利率を適用した設備資金や運転資金の融資が受けられます。

振興事業貸付の
詳細はこちら ▶



■ 賃上げ貸付利率特例制度

従業員の賃上げに取り組もうとする事業者に対し、各融資制度に定める貸付利率から利率軽減が受けられます。

賃上げ貸付利率
特例制度の
詳細はこちら ▶



飲食業における取組事例

カフェ

スチームコンベクションオーブンの導入による省力化

スチームコンベクションオーブンの導入により、フライパンでは一度に2～3個しか作れなかったハンバーグを一気に20～30個仕込めるようになったほか、同時に複数の料理を調理できるようになり、回転率もアップした。



また、調理中は従業員がコンロの前で待機する必要がなくなったことから、空いた時間をサービス向上や新メニュー開発に充てられるようになった。

中華料理店

調理ロボットの導入による自動化

調理ロボットの導入により、食材や調味料の計量から調理、洗浄までの一連の工程を自動化している。回鍋肉や麻婆豆腐、野菜炒め等の炒め料理を毎時30食/台の速さで提供可能となっている。



また、調理中は他の作業を行うことが可能となるほか、ガス火調理を電磁調理に代えることで暑さを解消することが出来、従業員の労働環境の改善にも寄与している。

ラーメン店

配膳ロボット導入による回転率アップ

ホールスタッフの人手不足解消と従業員の負担軽減に向けて配膳ロボットを導入。ロボット導入に併せて、従来は座敷であったスペースはロボットが回れるように全てテーブル席に改装した。これにより、子供や高齢者も利用しやすい店舗となっている。

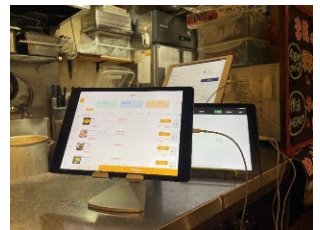


また、回転率がアップしたほか、スタッフが配膳以外の仕事に時間を割くことができるようになり、客へのサービス向上にも寄与している。

焼肉店

セルフオーダーシステムの導入によるコスト削減

客自身の端末により注文するセルフオーダーシステムを導入している。これによりオーダーミスが無くなるとともに売上計算も不要となり、3～4人で回していた店舗管理を2人に対応できるようになった。また、デザインや印刷が必要であった紙のメニューが不要となり、印刷コストも軽減した。



さらに、メニューの入れ替えや価格改定が迅速に出来るようになり、顧客満足度アップにもつながっている。

農林水産省ウェブサイト

飲食業における省力化投資の促進に関する資料や各種取組等を御紹介しています。

詳細はこちら



厚生労働省ウェブサイト

飲食業等の生活衛生対策に関する資料や各種施策情報等を御紹介しています。

詳細はこちら



食品企業生産性向上フォーラム

飲食事業者を含む食品企業や機械メーカー、研究機関等の関係者から構成されるフォーラムでは、生産性向上に意欲的に取り組む食品企業に対し、国の施策情報の発信等を行います。

ウェブサイトを
今すぐ確認 ▶

