

埼玉県中小企業人手不足対応支援事業補助金 実施計画書（電子申請用）

1 人手不足の現状（課題と影響）

人手不足の課題と影響について、具体的に記載してください。

※事業全体の中で、どのプロセスで人手が足りないのかが分かるように記載してください。

現在、中華料理店を営んでいる。総菜等を小皿に盛り付けた少量多品種のメニュー提供スタイルであり、手間はかかるがそこに顧客からの支持を得ている強みがあると考えており、厨房スタッフ人数は減らせない状況にある。他方、来客数は多いが、注文を捌ききれずに店頭行列・座席での待ち時間が多く、特にランチタイムは行列を諦めて帰ってしまう顧客も多い点に営業上の損失と課題を感じている。

注文とレジを兼務するホールスタッフの採用は不調であり、混雑時は人手不足からホールの作業を処理できず、簡単な盛付作業や調理後の配膳に手が廻らないことから、厨房スタッフへ負担をかける結果に陥っている。

2 事業計画の内容等

補助事業計画の「取組内容」「実施体制」「実施スケジュール」を記載してください。

【取組み内容】

※事業計画の取組内容や導入する省力化製品の機能や用途を具体的に記載してください。

タッチパネル型券売機3台及びキャッシュレスリーダー3台、厨房用大型モニター、メニュー作成システムを導入し、顧客自身による注文・キャッシュレス決済（前払い）を実現する。決済は、クレジットカードやQRコード決済へ対応させ、顧客の利便性と処理速度の双方の向上を実現させる。

店内スペース的にアイドルタイムでは2台を稼働し、ピークタイムや不測時を踏まえて3台を常時使用できる状態としておく。

メニュー作成システムは、当日でも「料理写真」や「文字」を入力するだけで、即時にできあがる簡易なテンプレートタイプを採用し、日替わりメニューの書き換えなど煩雑な準備作業を削減する。また、原価率が低く、利益率が高いメニュー等への誘導を注文時に自動で行う。

【実施体制】

※事業計画に取り組み体制や役割を記載してください。

- 現場責任者：代表者
システム企業との打ち合わせは代表者が実施する。社員教育は、システム会社の協力を得て、代表者が対応する。
- メニューシステム担当：アルバイト（ホールスタッフ）
操作自体は一度、習得すれば簡易なものであるため、営業時間帯において主に操作を担う現員のアルバイトスタッフが行う予定である。

【実施スケジュール】

※実施スケジュールを具体的に記載してください。

令和6年11月前半～中旬：タッチパネル型自動券売機の機種選定、キャッシュレスサービスの契約準備、メニュー作成システムの選定等
令和6年11月後半：機器やシステムの本契約、メニュー用写真撮影や説明用文章等の作成、社員・アルバイトの教育
令和6年12月前半：仮始動
令和7年1月：本稼働

3 期待される事業の効果

期待される補助金活用効果（直接的な省力化による効果、経営体質の改善、企業競争力の強化などにつながる効果）の詳細を記載してください。

【省力化の効果】

※省力化の効果（残業時間の減少、人手不足の緩和、人員の効率的な配置や高付加価値業務へのシフト等）を具体的に記載してください。

ホールスタッフの省力化として、注文受付・キャッシュレス決済機能によるホールスタッフ労力削減の効果や、生み出された余力を活用して厨房スタッフの配膳準備作業への補助が可能となる。

具体的な削減効果は1日あたり、顧客一人への注文対応●分×●組分+会計対応●分×●組分=合計●●●分。

また、一連のシステム導入により、①複雑な注文のセルフ化によるスタッフのミス防止、②特定メニューへの誘導による厨房スタッフの効率化、③料理画像の掲載による顧客の選択肢の増加、等の効果から、最終的に回転率やリピート率の向上といった収益構造の改善に繋がると期待される。

※省力化の効果のうち、一月当たりの削減労働時間及び積算根拠を記載してください。

削減労働時間 (月間)	■■■	時間	積算根拠	A：注文対応●分 B：会計対応●分 C：1日の平均来店客数●組 D：月間営業日数●●日 (A+B) × C × D = 合計●●●●分 = ■■■時間

【その他の効果（経営体質の改善）】

※省力化により、経営体質が改善し、どのくらい売上高や売上総利益、営業利益等の増加や人件費の削減等につながるかを記載してください。

経営体質改善効果は①人件費削減（注文・会計及び付帯業務に要する労力を他業務に振り分け）、②即時の売上把握による野菜・肉等の食材仕入れのスピードアップ及び品切れ防止による利益率向上などが挙げられる。特に①によって、時給●●●●円×年間労働時間●●●●時間（●時間/日×●●●日）=●●●●●●●●●●円の人件費削減効果が見込まれ、余力により回転率の向上に繋がられる。また③安い旬の食材を利用したメニューへの誘導により食材ロス削減し、年間廃棄額を●●●●●●●●●●円程度削減できると見込む。④お薦めトッピングをアピールし客単価アップを図ることで年間売上が●●●●●●●●●●円程度増加すると見込む。

※経営体質の改善につながる経営計画を記載してください。

単位：円

決算書の数値（計画関連事業）			機器・ITツール導入後の計画数値（計画関連事業）				
	直近期末	売上比		今年度	売上比	翌年度	売上比
売上	20,000,000		売上	22,000,000		23,000,000	
人件費	6,500,000	32.5%	人件費	6,600,000	30.0%	6,700,000	29.1%
売上総利益	12,000,000	60.0%	売上総利益	13,420,000	61.0%	14,260,000	62.0%
営業利益	1,000,000	5.0%	営業利益	1,300,000	5.9%	1,400,000	6.1%

4 事業に要する製品及び経費

事業を実施する上で必要となる経費を記載してください。

(1) 補助金の使途 ※中古製品の場合は「製品の名称」欄に「(中古)」と付記してください。

単位：円

経費区分		製品の名称	製品 カテゴリ 番号	製品カテゴリ名	単価 (税抜)	数量	合計見積額 (税抜)	備考
ア. 機械装置・IT ツール・システム 構築費	1	タッチパネル型自動券売機 TP105	A25	自動券売機	200,000	3	600,000	店頭3台
	2	キャッシュレスリーダー CR5-03B	A25	自動券売機	100,000	3	300,000	店頭3台
	3	大型モニター M3903L	A25	自動券売機	150,000	1	150,000	厨房用1台
小計							1,050,000	
イ. リース、レンタル、 クラウド、サブス クリプション等 利用料	1	メニューシステム ●●システムver5	C07	注文・会計システム	19,800	12	237,600	月額19,800円
	2							
	3							
小計							237,600	
ウ. 設置 作業費	1	大型モニター、券売機の設置費	A25	自動券売機	30,000	1	30,000	
	小計							30,000
エ. 運搬費	1	券売機の運搬費	A25	自動券売機	30,000	1	30,000	
	小計							30,000
オ. 動作確認、設 定費用	1	メニューシステム初期設定費			300,000	1	300,000	
	小計							300,000
カ. 導入 サポート費	1							
	小計							
キ. その他	1							
	小計							
機械装置・ITツール・システム構築費 (ア) + リース等利用料 (イ) の合計 (①)							1,287,600	1/2判定
①以外の経費 (ウ～キ) の合計 (②)							360,000	OK
① + ②の合計 (A)							1,647,600	

補助対象経費 (A)	1,647,600
※補助対象経費が30万円未満となる場合は申請できません。	
補助額 (B) = (A) × 1/2 千円未満切捨 又は 上限2,000,000円	823,000

(2) 資金計画

※補助対象経費の調達について、調達方法・調達先、調達見込み等を記載してください。

項目	金額 (円)	資金の調達方法・調達先	調達見通し	備考
補助対象経費(A)	1,647,600			
補助額(B)	823,000	(例) ○○銀行○○支店	(例) 融資内諾を得ている。	(例)補助金支払いまでのつなぎ資金
		○○銀行××支店	融資内諾を得ている	補助金支払いまでのつなぎ資金
残額(C)=(A)-(B)	824,600	自己資金		

(3) 補助事業開始時期*及び終了時期 (予定) *補助金の交付決定日以降の日

令和7年11月初旬頃から から 令和7年1月末

(例) 令和○年○月○日、令和○年○月中旬頃から令和○年○月末