

|      |          |
|------|----------|
| 事業所名 | Kawasemi |
|------|----------|

第2号議案2- (5)

#### 1. 事業所について

|            |                                                                                                                                                                 |    |     |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 事業名<br>所在地 | 就労継続支援A型<br>大阪市城東区中央1-6-29                                                                                                                                      | 定員 | 10名 |
| 事業所概要      | 就労継続支援A型の事業所である。<br>Kawasemi：誰にとっても、生きとし生けるもの全ての根源である「食」から人と物を愛おしく思う心を伝えていく。発酵卵を使った薬膳料理を提供する。<br><br>Lianの杜ではケーキやクッキーなどを製造し、店頭や区役所で販売したり杜のShokudoのbuffetに並べている。 |    |     |

#### 2. スタッフ体制

|               |     |
|---------------|-----|
| 管理者（兼務）       | 1 名 |
| サービス管理責任者（兼務） |     |
| 生活支援員         | 1 名 |
| 就労支援員         | 1 名 |
| 賃金向上達成指導員     | 1 名 |

#### 3. 1日のながれ

| 時 間           | 内 容                           |
|---------------|-------------------------------|
| 9:00 ～ 11:45  | 清掃・仕込み・調理                     |
| 11:10 ～ 12:00 | 事業所内消毒・清掃・仕込み・調理              |
| 11:45 ～ 16:00 | 事業所内消毒・清掃・仕込み・調理・営業<br>※交代で休憩 |
| 16:00 ～ 17:00 | 事業所内消毒・清掃・仕込み・調理              |

#### 4. 週間予定とプログラム

| 曜日    | 月        | 火        | 水        | 木        | 金        | 土        | 日  |
|-------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----|
| プログラム | 開所<br>営業 | 開所<br>営業 | 開所<br>営業 | 開所<br>営業 | 開所<br>営業 | 開所<br>営業 | 閉所 |

※法人の年間スケジュールにより、祝日に開所することがある

## 5. 年間行事予定

|    |        |     |                |
|----|--------|-----|----------------|
| 4月 |        | 10月 | 運動会の昼食作り       |
| 5月 | 行楽弁当作り | 11月 |                |
| 6月 |        | 12月 | 忘年会の食事作り・おせち作り |
| 7月 |        | 1月  |                |
| 8月 |        | 2月  |                |
| 9月 |        | 3月  |                |

## 6. 重視していること

Kawasemiは、誰もが日ごろの疲れを忘れられるような空間作りを大切にしながら、発酵卵を中心としたお食事やデザートを提供している。季節食材を中心に、発酵食をプラスしたKawasemiらしいメニューを利用者・スタッフ共に開発し、日々の営業に励んでいる。

Lianの杜では利用者に始めから最後までお菓子を作る工程を任せている。販売のポップなどもお客様の目に留まるよう利用者に考えてもらい集客アップをはかっている。

どの店舗にも共通することではあるが、利用者の目の前でお客様に商品を買ってもらえる事で仕事に対してのやりがいと責任を感じることができる。利用者に動機づけできるようにスタッフが取り組む。

Kawasemiは利用者の勤務時間がもともと長いため、報酬改定の大きな影響は受けないと思う。

## 7. 今年度の新しい取り組み

Kawasemiは、土曜日の集客に定着がみられ、平日の利用が難しい方の来店が目立った。継続して売り上げが100万円をキープすることができた。それに伴い、土曜ご膳(メイン2品、副菜4品 1,500円)を名前を変更し平日にも提供したいと考えている。日替わりご膳(1,100円)以上の内容を求める方やお子様と共有して召し上がって頂くことを視野に入れることでさらなる売り上げにつながると思う。

お客様へ料理の説明をしやすいように、毎朝全員で情報共有する時間を設ける。

Lianの杜はSNS等での発信を増やし城東区役所での販売、さらにはイベントにも積極的に参加しLianの杜を知ってもらい売り上げを伸ばす。季節に応じた商品を製造して売り上げを伸ばす工夫も行う。クッキー詰め合わせなども作り、お客様の目に留まるような商品を考案する。今までの可愛いパッケージから、大人っぽくおしゃれなパッケージに変更し、子供だけでなく若い女性にも手にとってもらえる商品にする。

前年度、初めての外出行事に利用者、スタッフ共に楽しかったとの声が多かったので今年度も計画する。

## 8. 物品購入予定

折り畳み式おむつ替え(6,000円) 炊飯器の釜(15,000円)2台 ミキサー(5,000円)1台 トースター(5,000円)1台 炊飯器(30,000円)1台  
オーブンレンジ(50,000円)2台 ハンドミキサー(130,000円)1台