

# 施設事例 A 施設

## 1 施設の概要

A 施設（工場）における従業員を対象とした給食は、クライアントからの委託を受けた受託給食会社によって運営されている。以下の記述は、A 施設（工場）の理解のもとで給食サービスを提供する立場にある受託給食会社の側から、給食運営の実態などについて取りまとめたものである。

当工場は、30 年ほど前、都市郊外の林に囲まれた自然環境に恵まれ、幹線道路に面したこの地に開設された。精密機械とその関連部品などの生産を主力としているため、立地条件には特別な配慮を必要としていた。開設当時は、精密機械の生産にはきわめて良好な立地条件であったが、都市中心部への通勤に便利な地域として注目されるようになり、近年では周辺の林が宅地開発され住宅街と接するようになってきた。

当工場に勤務する従業員は約 700 名である。開設当初から工場の周辺には、昼食時の従業員を収容するだけの飲食店がなく、また、住宅が増えた現状にあってもその状況に変化はない。そこで従業員の昼食を確保するために、昼 1 回の給食を実施している。開設当初は、従業員に対する福利厚生サービスの一環として、直営方式による給食が運営されていたが、20 年ほど前に経営の効率化を推進するため、労務委託方式に改められ現在にいたっている。

## 2 給食の運営形態と関連組織

### 1) 給食の運営形態

当工場における給食サービスは、受託給食会社によって一般的に「労務委託」とよばれる形態で運営されている。給食部門の人件費、施設・設備費および水・光熱費などは委託側の会社が負担し、材料費（給食費に相当）は喫食者の負担となっている。給食運営の実態は、食材料などの調達から食事の提供までを全面的に受託会社の責任において行われている。なお、受託会社では、このような給食運営方式を「補助金方式」（ほかに「管理方式」、「単価方式」がある）と規定している。

### 2) 給食部門の位置づけと組織

当工場（クライアント側）における給食部門の位置づけは、従業員に対する福利厚生サービスを取り扱っている厚生部門の所管となっている。給食運営にかかわる委託契約は、クライアント側の工場長と受託給食会社代表取締役とのあいだで締結され、当工場ならびに受託給食会社営業部の指揮・命令系統のもとに、受託給食会社（現地事業所）のチーフマネージャーが給食部門の責任者として管理を行っている。

当工場給食部門に配属されている受託給食会社の職員は、チーフマネージャー 1 名、アシスタントマネージャー 1 名（以上は管理栄養士）、栄養士 2 名、調理師 3 名、調理補助 3 名（以上 10 名が正規職員）、およびパート（夕食対応のパートを含む）・アルバイト 13 名の合計 23 名となっている（図 1-1）。

なお、正規職員の有給休暇が毎営業日 1 名程度の割合で組み込まれている（表 1-1）。

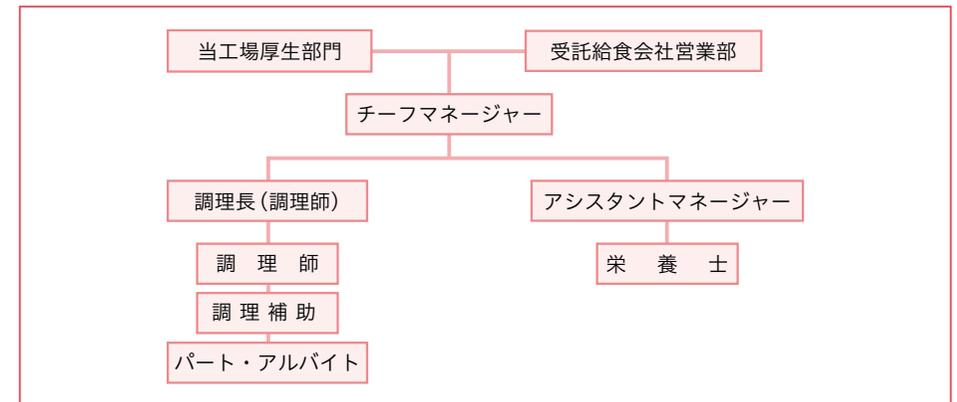


図 1-1 給食部門の組織図

表 1-1 職員の勤務体制

普通番	遅番	パート*	アルバイト
8:00~18:00 正規職員 8 名	9:30~19:30 正規職員 1 名	9:30~14:00 12 名	8:00~14:00 1 名

\*パートには、遅番パート（16:30~19:30）2 名を含む

## 3 施設・設備

給食施設は、工場敷地の南東角地に平屋建ての専用施設として設置されている。おもな施設の面積は、厨房約 130 m<sup>2</sup>、食堂ホール約 450 m<sup>2</sup>（収容定員 300 席）、給食事務室・休憩室・更衣室約 50 m<sup>2</sup> および食品保管庫約 20 m<sup>2</sup> などとなっている。また、食堂ホールの一角には、受託会社が運営する売店が設置されている。

給食部門（食堂ホール、厨房、給食事務室、休憩室・更衣室、食品保管庫、食器洗浄コーナーおよび売店など）の施設・設備を図 1-2 に示した。

大量調理用設備としては、水圧式洗米機、ガス自動炊飯器、フードスライサー、合成調理器、蒸気回転釜、フライヤー、スチームコンベクションオーブン、焼き物機、ホットユニット、コールドユニット、自動食器洗浄機および食器消毒保管庫などが設置されている。