

会社・事業所名 (フリガナ) カブシキガイシャシンテックホズミ 発表者名 (フリガナ) キノシタリエ シミズミサキ
 株式会社シンテックホズミ 木ノ下 里江 清水 美早

【1】会社紹介

本社：愛知県みよし市
 設立：1992年9月1日
 従業員：500名

ファクトリーソリューション

DXソリューション

IoTデータ駆動、モビルプラットフォーム制作

RPA 作業自動化

VR・AR パーチャルトレーニング

ITソリューション

次世代サービスマニュアル

無人搬送ロボットシステムを利用した省人化・自動化の提案、自動車の修理書や整備マニュアルなどリアルとデジタルでモノづくりを行っています。

【2】サークル紹介

人事総務室

- ダイバーシティ☆ハンター 人事チーム …採用・教育・労務
- まめのこサークル 企画Gr …行事・建物・社有車
- 農園Gr …農業生産

給与・福利厚生
 人材計画・食堂運営
 株主総会
 社有車の管理
 設備の管理
 etc..

幅広い業務をこなす

異動

世話人

アドバイザー

私たちのサークルは、人事総務部 人事総務室メンバー9名で構成されています。

組織変更により仲間が増え、新生ダイバーシティ☆ハンターサークルとして活動していくことになりました。

【3】サークルレベル

C-1チームからB1チーム成長を目指す!

2022年3月30日 作成者: 田丸

QCサークルの能力				強く伸ばしたいのある領域										
QCサークル	QCの推進	QCの活用	QCの普及	チームワーク	コミュニケーション	問題解決	改善活動	標準化	PDCA	5S	安全管理	品質管理	コスト削減	環境対策
山田	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
牧野	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
藤本	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
岡田	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
木之下	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
田丸	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
伊藤	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
清水	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★

年齢・経験ともにバランスよく、モチベーションも高い心強いメンバーが揃っています!

【4】テーマ選定

～福利厚生 運営(食堂)～

麺・丼

定食

現地調理で温かい食事が食べられます!

「麺 or 丼」「定食」を選択できます

ご飯

サラダ

副菜

汁物

ピュッフェ形式

ご飯・サラダ・副菜・汁物は盛り放題!!

本社内には食堂があり、現地で調理を行っているため、毎日できたてのご飯を食べることができます!

【5】テーマ選定

2050 CARBON NEUTRAL

2014 太陽光発電システム構築

2020 業務改革でCO2削減

2022 CO2 FREE 生産開始

2025 再生可能エネルギー100%

2030

2050

トータルCO2排出 0t

CO2排出量 50%OFF

CO2削減

再生可能エネルギー100%

来年度、実質ゼロ生産へ

全社一丸 部門越え連携

2021年6月 全社でCO2排出量の削減に向けて取り組みが加速!

私たちが目標達成に向けて、**食堂のガス機器使用時に排出されるCO2の低減**に取り組むことにしました!

【6】テーマ選定

機器別CO2排出量 (2020年度)

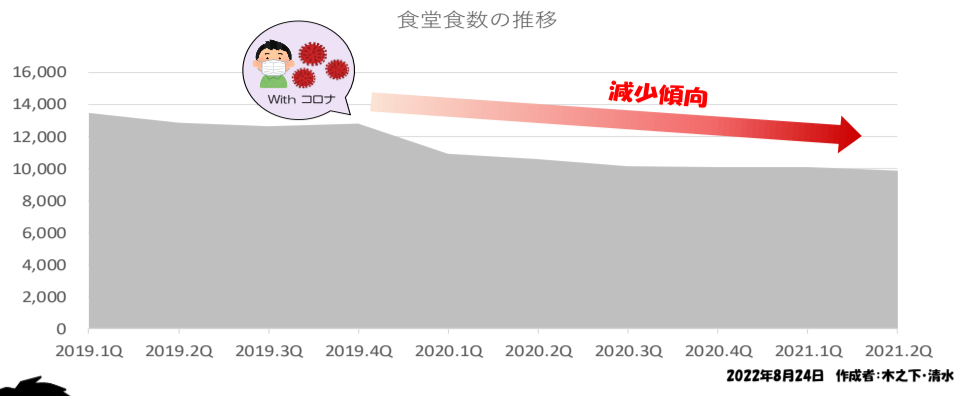
上位3機器で厨房のCO2排出量の約60%

2025年を目標に予算申請して機器の更新を進めていきます

機器の更新によりCO2排出量の削減を達成すべく、**電気厨房機器への切替を推進!**

QCサークル紹介	サークル名 (フリガナ)		発表形式	
	ダイバーシティ☆ハンターサークル (ダイバーシティハンターサークル)		プロジェクト	
本部登録番号	1124-35	サークル結成年月	4月	
メンバー構成	9名	会合は就業時間	(内)・外・両方	
平均年齢	31.8歳 (最高 39歳、最低 26歳)	月あたりの会合回数	4回	
テーマ暦	本テーマで 1件目 社外発表 0件目	1回あたりの会合時間	1時間	
本テーマの活動期間	2021年 8月 ~ 2021年 12月	本テーマの会合回数	20回	
発表者の所属	株式会社シンテックホズミ 人事総務部 人事総務室	勤続	8年	

【7】テーマ選定

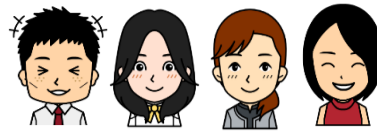


最近是在宅勤務で食堂使用者数が減ってきているし、費用をかけて設備投資する必要あるの!!?

メンバーの1人から**厨房廃止の声が上がりました...**



【8】テーマ選定



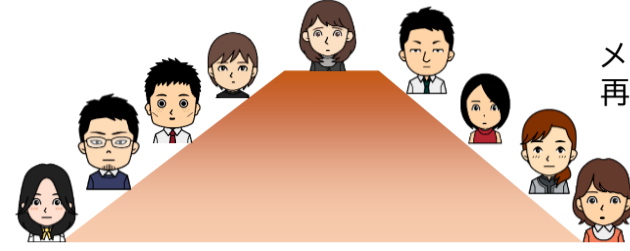
食堂以外の方法でも色々あいそう!!

従業員の憩いの場である食堂をそんな簡単になくしていいのかな?

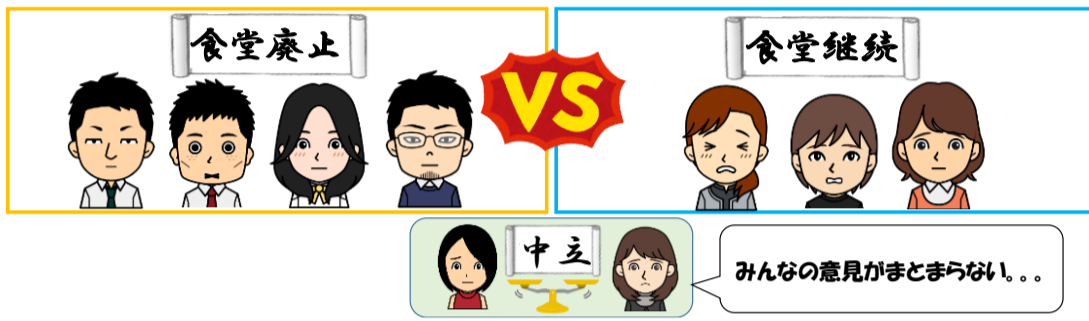
もう一度話し合おう!!

一度は食増廃止の方向で検討を進めましたが、

メンバーから食堂継続の声もあがり、再度話し合いを行うことに...



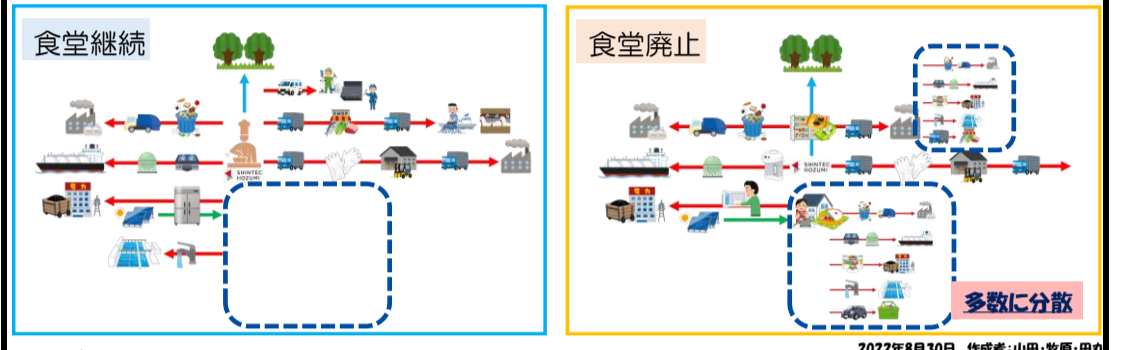
【9】テーマ選定



社内だけでなく、もっと広い視野でSDGsを考えてみよう

意見がまとまらず困り果てていたところ、世話人のアドバイスから、**社会全体で見たCO2の流れ**を調べてみることに!

【10】テーマ選定



食堂が無くなっても、他でCO2が出ているよね! 食堂を無くすことで本当にSDGsになるのかな??

CO2の流れだけで見ると、食堂を運営することは、かえってSDGsに貢献していることが判明! 食堂を継続する方向で考えがまとまりました。



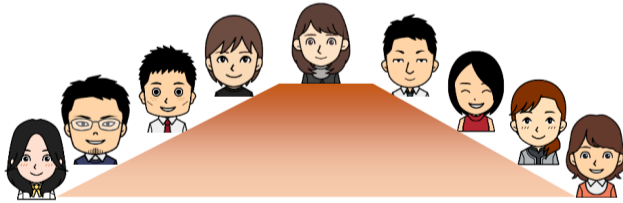
【11】テーマ選定

項目	人	モノ	効果	コスト	配点			合計
					5点	3点	1点	
厨房機器の更新	○	×	○	×	×	×		14
食堂から出るゴミを減らす	○	○	○	○	○	○		30
食堂運営中に使用する水を減らす	○	△	△	△	○	○		24
消耗品をバイオマス製品に変える	○	×	△	×	○	○		20
地元の食材を使用する	×	×	△	×	○	○		20

2022年8月30日 作成者:田丸

テーマ決定!!
「食堂から出るゴミを減らす」を取り組む!!

食堂を継続しながらCO2を削減するにはどうすればよいのか、メンバー全員でアイデアを出し合いました!



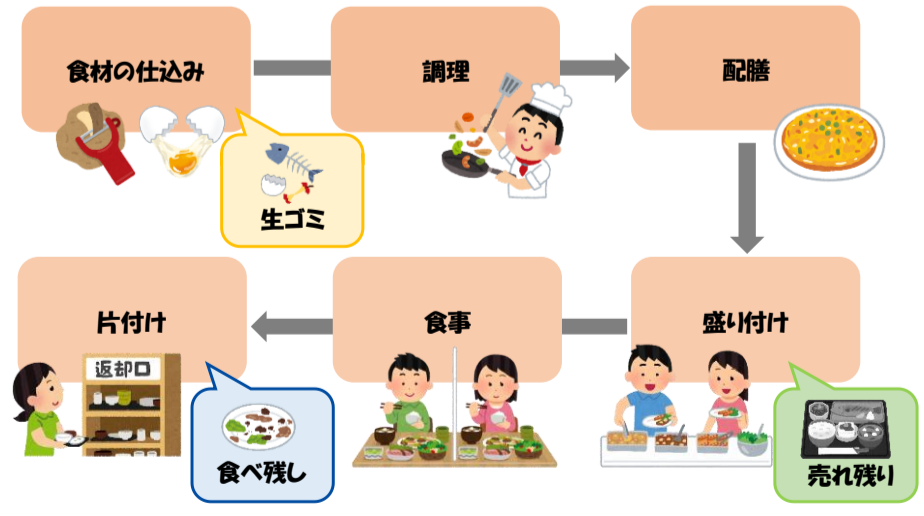
【12】活動計画

STEP	項目	担当者	上段:予定 下段:実績				
			8月	9月	10月	11月	12月
1	テーマ選定	山田	→				
2	活動計画	木之下	→				
3	現状の把握	木之下・伴 清水		→			
4	目標設定	山田・木之下・田丸 牧原・窪田・岡田			→		
5	要因の追求	西本・木之下・清水			→		
6	対策の検討	山田・牧原・田丸				→	
7	対策の実施	木之下・田丸・窪田 清水・伴					→
8	効果の確認	山田・牧原・岡田					→
9	標準化と管理の定着	山田・木之下					→
10	反省と今後の課題	全員					→

2022年8月30日 作成者:山田・木之下

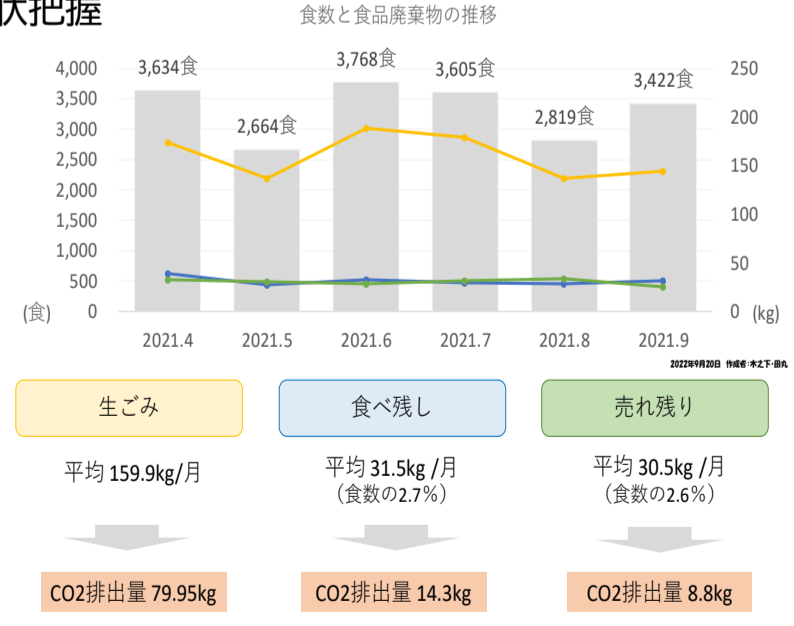
【13】現状把握

食堂の1日の流れ



ごみが発生する過程を調べたところ、**「生ごみ」「売れ残り」「食べ残し」の3種類に分けられることが判明!**

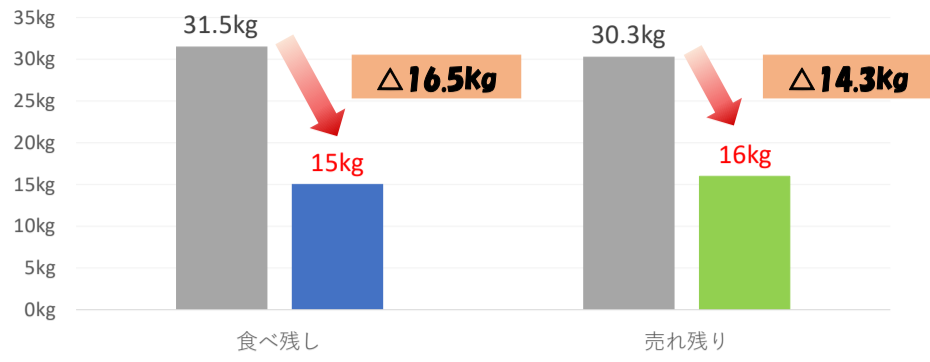
【14】現状把握



生ごみは調理の過程でどうしても発生してしまう... **食べ残しと売れ残りを削減することで生ごみも減らそう!**

【15】目標の設定

食べ残しと売れ残りの量 (月平均)

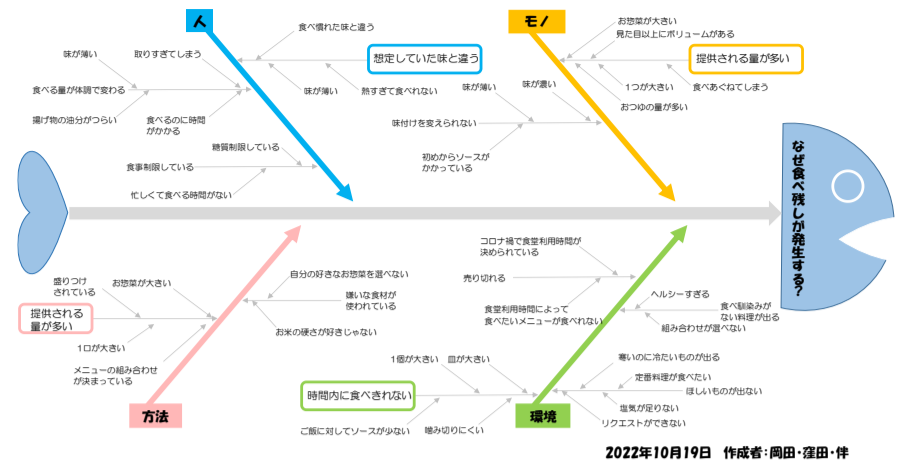


何を	食べ残し	売れ残り
いつまでに	2022年12月	2022年12月
どれだけ	31.5kg → 15kgに半減する	30.3kg → 16kgに半減する

2022年9月28日 作成者:木之下・田丸

全社目標に合わせて、**食べ残し、売れ残りともに半減することを目標に設定!**

【16】要因の追求①



2022年10月19日 作成者:岡田・窪田・伴

「食べ残し」「売れ残り」それぞれ分けて特性要因図を作成

食べ残しの主要因は...

- ・提供される料理の量が多い
- ・想像した味と違った

【17】要因の検証①

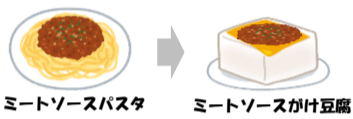
提供される量が多い



メイン料理は既に盛り付けがされており、利用者自身で調整することができない...

ご飯・汁物・サラダ・副菜はセルフで盛付

想像した味と違う



健康意識づくりの一環のヘルシーメニュー、マンネリ化防止のオリジナルメニューが登場

利用者が食べる量を調整できないこと、見慣れないメニューが登場することが判明!

【18】対策案の検討①

対策案	配点			集計
	5点	3点	1点	
① 利用者が食べるサイズを調整できるようにする	○	○	×	11
② 食べ馴染みのある料理を提供する	○	○	○	15
③ ランチ時間外にも食べられるようにする	×	×	×	3
④ 持ち帰れるようにする	○	×	×	7

2022年10月20日 作成者:岡田・窪田・伴

- 2つの対策で改善します!
- ① 利用者が食べるサイズを調整できるようにする
 - ② 食べ馴染みのある料理を提供する

系統マトリックス図で検討し、2つの対策案を実施することにしました。

【19】要因の追求②



2022年10月24日 作成者:清水・山田・牧原

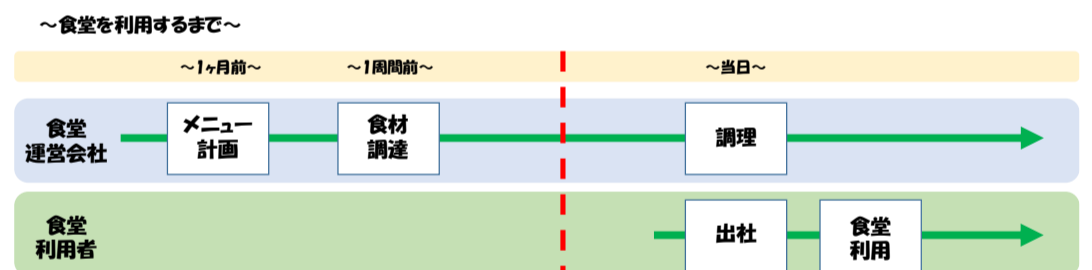
売れ残りの主要因は...
・その日の食堂利用人数が分からない!

【20】要因の検証②

その日の食堂利用人数が分からない



事前に利用者数が分からないので、過去の実績から予測を立てています。。



食堂利用は当日しか分からない!

食堂の利用は事前予約制ではなく、食堂運営会社の田中さんから過去の実績をもとに食数を予測して準備いただいています。

【21】対策案の検討②

対策案	配点			集計
	5点	3点	1点	
① 予約システムを導入する	○	△	×	9
② フードバンクへの寄贈	○	×	×	7
③ 子ども食堂への寄贈	○	×	×	7
④ 防災食との兼用	○	×	×	7
⑤ 近隣企業と協同する	○	×	×	7

2022年10月19日 作成者:木之下・田丸

1つの対策で改善します!
予約システムを導入する

系統マトリックス図で検討し、対策案を実施することにしました。

【22】対策の実施①-1

利用者が食べるサイズを調整できるようにする



これなら、その日の食欲に合わせて量を調整できるね!!

サイズが大きい惣菜は予めハーフサイズにカットして提供

食べ馴染みのある料理を提供する

各部から幅広くメンバーを集めた「食堂プロジェクト」を発足!

食堂利用者にメニューについてアンケートを実施

→ 利用者の声を反映したメニュー案を作成

