

業務改善助成金業種別事例集（宿泊業・飲食サービス業編）

業務改善助成金は、中小企業・小規模事業者の生産性向上を支援することで、事業場内で最も低い賃金（事業場内最低賃金）の引上げを図るための制度です。
具体的な業種別の導入事例として、今回は「宿泊業、飲食サービス業」における生産性向上の設備投資の例をご紹介します。※業種は日本標準産業分類に基づく

調理器具類

【生産性向上の効果】

○導入前

仕込みや調理等作業に時間がかかり、他の作業に手が回らず製造できる量も少なかった。



○導入後

仕込み時間・調理時間が短縮され、一度に製造できる量も増えて効率が上がった。

導入事例	事業内容	当助成金を利用した事業場数
スチームコンベクションオーブン	ホテル業、 飲食業、 居酒屋等	計10事業場
食材スライサー	すし屋、 鉄板焼き屋	計4事業場
業務用製氷機	飲食業	計2事業場

POSレジシステム、自動釣銭機等

【生産性向上の効果】

○導入前

入金・売上の集計や、領収書、釣銭支払等、作業時間が長くなっていた。



○導入後

清算業務が自動化され時間短縮されることにより、顧客の回転率も向上した。

導入事例	事業内容	当助成金を利用した事業場数
POSレジシステム	飲食業、 喫茶店、 ラーメン店等	計9事業場
自動釣銭機、 券売機	飲食店	計4事業場

洗淨機（食器洗淨機）

【生産性向上の効果】

- 導入前
- 手作業で食器を洗淨していたため、作業効率が悪く時間がかかっていた。
- 導入後
- 食器の洗淨にかかる時間が大幅に短縮し、作業効率の向上を図ることができた。

導入事例	事業内容	当助成金を利用した事業場数
食器洗淨機	飲食業、 配達飲食サービス業、 ホテル業、ラーメン店等	計11事業場
全自動鉄板洗い機	飲食業	1事業場

その他

導入事例	事業内容	当助成金を利用した事業場数
業務用冷凍庫、 業務用冷蔵庫、 温蔵庫等	そば店、 中華料理店、 フレンチ料理店、日本料理店等	計10事業場
管理システム、 オーダーシステム、 給与システム等	飲食店	計24事業場
改修等による レイアウト変更	飲食店、 旅館業等	計6事業場
人材育成	飲食業	1事業場
ベルトコンベア	飲食サービス業	1事業場

申請先

申請する事業場が所在する都道府県労働局雇用環境・均等部（室）にお尋ねください。