

介護ビジョン

CARE VISION

特集

ワーク・ライフ・バランス実現に向けた

女性が働きやすい 職場づくりの提案



地域づくりは 人づくり
高瀬比左子 × 佐々木淳
(未来をくぐるKaiGouカンゴ代表) (医療法人社団慈翔会理事長)

特集2 リスクマネジメントができていますか？

万が一に備えておきたい

賠償責任保険



Special Message

From

小池百合子

東京都知事



ときの人
大阪教育大学教育学部准教授
新崎国広



地域一番星
社会福祉法人三徳会
品川区立戸越台特別養護老人ホーム
中学校に併設され
世代間・地域交流の拠点に

提案2

事業所内保育所

助成金の活用で事業所負担が軽減 職員獲得や定着率向上につながる

待機児童問題がなかなか解消されないなか、最近では、事業所内保育所をつくる動きが活発になってきた。今年4月から始まった「企業主導型保育事業」の助成金は、こうした傾向に即ち拍車をかけそうだ。株式会社アミーをはじめ、事業所内保育所の設置をサポートする企業も生まれている。



特別養護老人ホーム「ハビネスホーム・ひなぎくの丘」内にある保育所

**24時間営業から学童保育まで
さまざまなニーズに応える**
株式会社アミーが設立されたのは2008年。イベント時の一時預かりサービス、事業所内保育所や認可・認可外保育所の運営・管理など、多様な保育事業を展開している。保育事業のノウハウの蓄積により、「24時間対応を希望」「土日でも預かりたい」「幼稚園の登園前後だけ預かりたい」「学童保育もやりたい」などの企業の要望に合わせた事業所内保育所の運営にも柔軟に対応している。事業所内保育所の設置需要は、最近では介護事業所でも高まっている。深夜・土日勤務に対応した保育所を見つけたのが難しいという介護職側の思いと、働きやすい環境をつくることで人材を獲得したいという介護事業所側の思惑が

一致している面があるからだ。なお、同社運営の事業所内保育所では、面接時に子どもの一時預かりをするといった対応も可能。子ども連れでは面接が難しい、という求職者の声に応える試みだ。

**法律の改正により
保育事業助成金を創設**
同社は事業所内保育所の場所探しから、開設手続き、保育士の確保まですべてをサポートする。開設にあたっては最低基準が定められており、40㎡は必要だ。事業所内だけでスペースが確保できない場合は、近隣のアパートなどを活用するといった対応もとっている。通常は、相談してから半年程度で開設に至る。工事費用は規模や場所にもよるが、一般に500万円〜2000万円ほど。運営費は、定員6人・保育士2人の最小規模で月に約80万円。約30万円の助成金があるため、事業所側の負担は50万円程度と概算される。さらに、今年度から企業主導型保育事業の助成金も新設。新設時の整備費や運営費、既設園においても定員を増員したり、空き定員枠に地域の子どもを入所させた場合には、追

こんな要望がある事業所におすすめ

- 子育て世代の職員が増えてきた
- 子どもを預けられれば、土日や夜間勤務ができる職員がいる
- 近隣に保育施設が少ない
- 「子どもを預けられないから」という理由で、面接に来られなかった求職者が過去にいた

法人概要

株式会社アミー
〒106-0031 東京都港区西麻布3丁目17-26
サアビル3F <http://a-m-i-corp.com/>

加の助成金が出るため、運営費のほぼ全額を助成で賄うことも可能に

事業所内保育所は、職員にとって便利なだけではなく、勤務の合間に子どもの様子を見に行ける安心感もある。それゆえ、事業所側には職員の新規採用が容易になったり、定着率が向上するなどのメリットが期待できるだろう。

(取材・文)竹内三保子

話をしてくれた福島頭揚代表取締役と(右)と鷹野睦保育管理部部長

提案1

社食制度

食事環境の改善や社員の健康管理から 人材募集にも活用できる ぷち社食サービス

福利厚生や社員の健康管理の一環として、栄養バランスのとれた社食を提供している会社も少なくないが、介護事業所でそこまで手がけるのは難しいのが現状。そこでお勧めしたいのが、株式会社おかんが提供するぷち社食サービス「オフィスおかん」だ。



専用冷蔵庫から商品を取り出し、電子レンジで温めればすぐに食べられる

**食材・金銭管理の手間なく
手軽にスタート可能**
「オフィスおかん」は2014年3月から始まった、導入事業所の一部費用負担のもと、設置型で従業員に惣菜などを提供するという食の福利厚生サービスだ。事業所側には株式会社おかんから、専用冷蔵庫と皿類を入れるボックス、料金箱などが提供される。従業員は冷蔵庫内に入っている惣菜を1品100円(一部200円)で購入し、専用容器に入れて電子レンジで温めるなどして食べる。メニューは豚の角煮やおでん、焼き魚、根菜サラダなどの惣菜のほかに、野菜ジュースやご飯、カレーなど20種類以上。商品の賞味期限は冷蔵で30日以上。不要な添加物は使用しないなど、安全面にも配慮している。社食を提供したくても、厨房な

どの設備を整えるのにはコストも時間もかかる。その点、オフィスおかんは、専用冷蔵庫とボックスなどを置くスペースさえあれば開始できるうえ、商品の在庫管理や賞味期限管理、現金管理に関しては、すべて同社が行うため、事業所側の負担も少ない。

最少の月額3万円(税別)で商品100個が提供されるプランからスタートできる。定額の負担なので、ランニングコストも把握しやすい。納品される商品に関する事業所側の「お米は自社で炊くから惣菜のみでいい」「肉よりも魚を多めにしてほしい」といった要望にも柔軟に対応してくれる。

**他事業所との
差別化ポイントに**
「社員の栄養バランスが気になる」「職場近辺に外食先がない」「制服のため、外食時に気を使う」といった理由で、オフィスおかんを導入することが多いという。基本的にオフィス内で食べることが想定されているが、保存性に配慮したうえで持ち帰って自宅でおかずの一品として活用しているケースもあるそうで、家事負担の軽減

こんな要望がある事業所におすすめ

- 社食を提供したい
- 家事的負担軽減を図りたい
- 職員の健康が気になる
- 事業所の周りに外食ができたり、買い物ができる店が少ない

法人概要

株式会社おかん
〒151-0053 東京都渋谷区代々木1-58-1
石山ビル4階 <https://company.okan.jp/>

にもつながっているようだ。

従業員の健康増進や満足度向上だけでなく、休憩場所にオフィスおかんを設置することで食事時のコミュニケーションの活性化も期待できる。さらに、人材募集の際に「ぷち社食制度あり」とアピールすることで、他事業所との差別化を図ることもできるだろう。

(取材・文)竹内三保子

話をしてくれた早坂文花さん(右)と近藤珠理さん