

KOCHI Work Style Award 2024



ビオスマもり隊

挑戦！働き方改革！



会社概要



有限会社 バイオ(道の駅バイオおおがた)

高知県幡多郡黒潮町にある道の駅バイオおおがた。
高知県のお土産や特産物、地元でとれた新鮮な食材
を販売している直売所と館内に併設されたレストラ
ン「ひなたや食堂」を運営しています。



創業 20年

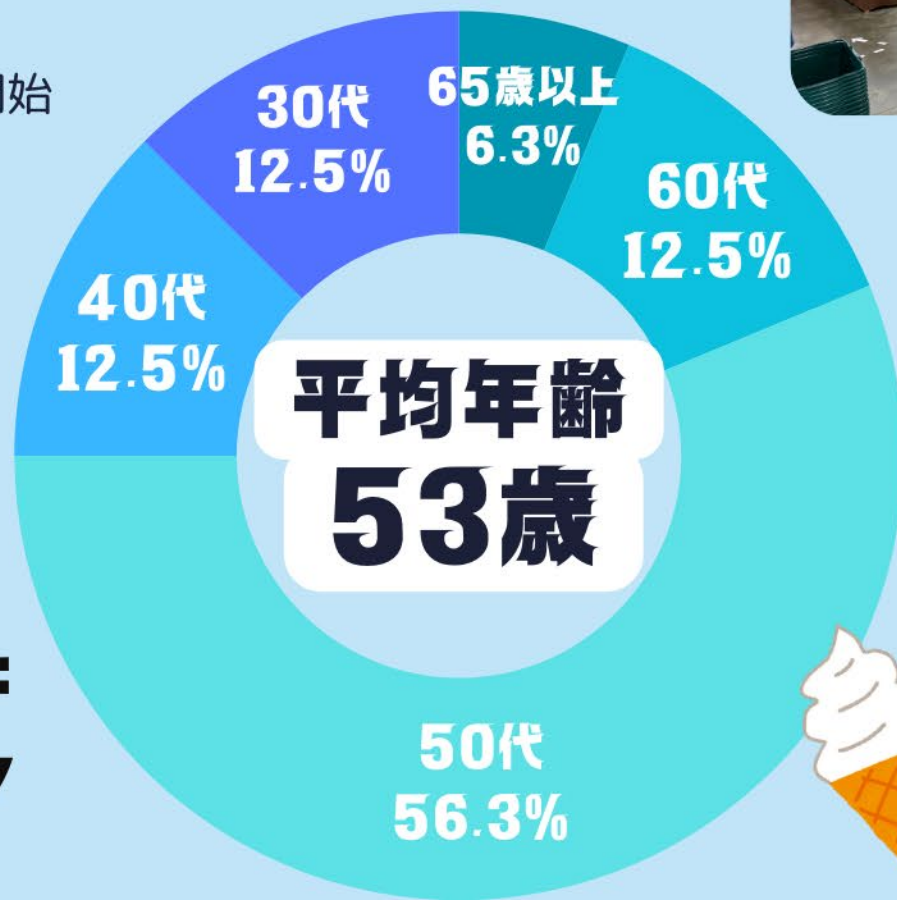
2004年 12月 有限会社 バイオ設立

2005年 6月 道の駅バイオおおがた物産館 運営開始

従業員 16名

男性 24% 女性 76%

社長
支配人(1名)
直販部門(6名)
食堂部門(7名)
事務員(1名)
清掃員(1名)



取組推進体制

ビオスマもり隊とは・・・

自分達で決めた働き方を**守りたい**

会社や組織としても規律を**守りたい**



ストレスからスタッフを**護りたい**

地域や生産者さんとの関係性を大切に**守りたい**

スタッフが幸せに働けているか**見守りたい**

ビオスを守ろう！守りたい！という思いを乗せてネーミングされた。
色んな“まもりたい”の思いがあるので敢えて“まもる”はひらがな表記に決定した。
率先してビオスを守ろうと立ち上がった4人のメンバー。



濱中 梢

(食堂部門)

ひなたや食堂の看板娘。
食堂スタッフの潤滑油的存在。
みんなの癒し。



鶴田 和代

(直販部門)

みんなの意見を率先して
上に投げってくれる頼れる姉さん！
ビオスのことを知り尽くしている!?



宮川 貴史

(食堂部門)

困っている人がいたら
助けてくれる周りがみえる
頼れる男。



黒木 舞

(直販部門)

とりあえず何でも一生懸命
やってみるタイプ。
新人ならではの意見も発信!?

取組背景・意図

(有) ビオスは勤続年数10年以上のベテランスタッフが多く強みでもあるが、スタッフの高齢化が進んでいるのも課題になっていた。人によって残業の偏りや多さがあり、重労働も多い上に人員不足も重なり、スタッフ1人ひとりの負担が大きかった。また、食堂では食事の提供に時間がかかりすぎていたり、直販所のレジでの会計ミスが頻発していたりとヒューマンエラーによる問題も浮き彫りになっていた。問題に向き合い話し合う機会もなかなか持てず、慢性化している状況に危機感を抱き、高齢者でも働きやすい職場を目指し、働き方改革に取り組むことになった。

高齢者が
働きやすい職場

高齢者の
雇用促進

地域貢献

従業員意識調査アンケートの実施結果

低

働き方改革に取り組んでよりスタッフのビオス愛を知る事ができたが、仕事の働きやすさや働きがいのスコアが低い結果に！

仕事の
働きやすさ
スコア平均

3.72

職場の
働きやすさ
スコア平均

4.49

組織の
働きやすさ
スコア平均

5.79

低

仕事の
働きがいスコア
(従業員平均MPS)

4.44

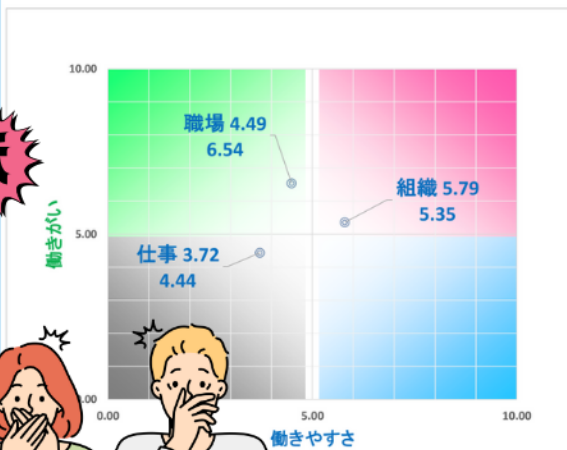
職場の
働きがい
スコア

6.54

組織の
働きがい
スコア

5.35

(C)働きやすさ/(D)働きがい 平均スコア



ビオス愛

- ・立場や年齢に関係なく何でも話ができる
- ・相談しやすい環境
- ・仕事への責任感が強い
- ・自社製品に自信が持てる etc...

こんなビオス愛
があるのに...

これは
改善しないと！！

GOAL!

働き方改革のゴール

お客様が誰かに紹介したくなるような店にしたい

ビオスで働きたいと思われるようになりたい

ビオスファンをもっと増やしたい

スタッフが楽しく働ける職場にしたい



取組内容・経過

全スタッフで会議開催！

2024年10月実施
キックオフ研修

道の駅の特性上、休みが合わずスタッフ全員での研修になかなか取り組めなかったが、今回キックオフ研修のために休館日を利用し全員参加の場を設けて実施した。部門別とビオス全体についてどうしたら自分達が働きやすくなるのか意見を出し合った。それぞれのスタッフの思いが分かる良いきっかけに。全員で意見を発表し合い取り組む課題を明確にした。

報連相が不足している
残業に偏りがある
お客様を待たせ過ぎ
人が足りない etc...



直販(29項目)



食堂(39項目)



全体(48項目)



ビオスマもり隊 始動！

キックオフ研修で出てきた直販部門、食堂部門、ビオス全体の課題について一つ一つチェック。すべての項目をエクセルシートに落とし込み、課題や改善点、具体的な内容及びアクション、取組み時期（短期・中期・長期・保留）、期限に分類し定期的に進捗を管理することにした。シフトがバラバラの中、ビオスマもり隊が全員参加できる日を調整して毎月MTGの時間を確保した。

立候補で
結成された
ビオスマもり隊



No.	取組テーマ(抽出項目)	課題・改善点	具体的な内容およびアクション	取組の有無	担当	短期	中長期	長期	いつから・いつまで
1	カフェの支払いと受け渡し場所の改善	支払いと受け渡し場所が同じなので混雑する	今設置しているメニューを外の台部分に置くように変更して受け渡し場所を確保した。	有	鶴田・黒木	★			対応済み
2	カフェのメニュー表の設置	カフェに並んでいる時にメニューが見えるようになると注文時間が短縮できるのではないか。	既存のメニューの雰囲気合ったメニューの看板を設置希望。 横から差し込みできるようなタイプ	有	全員、支配人		○		12/10以降
3	カフェエリアの環境改善	カフェの売り場が暑すぎる。体調不良になる不安がある。	スポットクーラーなど冷房器具の購入検討	有			○		来年の夏まで
4	カフェにも浄水器が必要	食堂に毎回水を取りに行くのが手間。 食堂のお客さんからの印象も良くないのではないか。	水道の蛇口に取り付けるタイプを購入した。	有	中川	★			対応済み
5	カフェの営業時間の変更	オープン時点ですべてのメニュー注文できるようにする。 クローズ時間もコーヒー提供終了と同じ時間で良いのではないか。8時からオープンにするなら7:50出勤のシフ	夏 8:15~17:30 冬 9:15~17:00	有	鶴田・黒木	★			対応済み

取組内容①

ひなたや食堂の完全セルフ化

2024年11月11日
セルフ化

食事の提供時間が遅い

ランチ用の仕込みが間に合っておらず、ランチ営業中に仕込み作業も行っており、提供に時間がかかっていた。

人員不足

少数精鋭だが食事の配膳作業に人を取られ、営業中に洗い物を同時進行できず、洗い物や片づけで残業になっていた。

高齢化

配膳で店内を動き回るのは結構体力仕事。食堂スタッフの平均年齢 **52.8歳**



受け渡し場所を新設



セルフ化

食券機のメニュー表示を変更

食事の配膳スタッフはゼロ
(お困りの際に対応するのみ)

御一人様用の席を増設

返却台を増設

やっぱり
宗田節らーめんが
一番なんだにゃ



成果

配膳作業が無くなり、配膳スタッフが厨房の補助に入るようになったので食事の提供時間が格段に早くなった。お客様を待たせることも減り、スタッフの体力的な負担も軽減された。提供時間が短縮された事で席の回転率が上がり、利用客が増加し売上も上がった。



売上 UP



2023年(注文数)

順位	メニュー	11月度	12月度
1	宗田節らーめん	587	501
2	ジローらーめん	286	291
3	チャーシューめん	293	303
4	しらす丼	209	158
5	カツ丼	174	139
6	みそジローらーめん	174	156
7	鶏から定食	130	124
8	タタキ丼	102	79
9	鶏ザンギ定食	120	116
10	親子丼	126	106

2024年(注文数)

順位	メニュー	11月度	12月度
1	宗田節らーめん	692	757
2	チャーシューめん	355	388
3	ジローらーめん	282	318
4	しらす丼	159	129
5	冷やしらーめん		
6	みそジローらーめん	125	118
7	カツ丼	113	168
8	タタキ丼	109	90
9	鶏ザンギ定食	118	132
10	鶏から定食	113	119

取組内容②

残業時間削減!!

2024年11月1日
モーニング営業休止

スタッフによって残業時間のバラつきがある

ランチ用の料理を作る厨房スタッフの残業が特に目立っており、一部のスタッフの負担が大きくなっていました。ランチ営業中に仕込みもしながら注文が入った食事を作る為、営業中に洗い物や片付けを済ます事ができず残業になっていた。

また、モーニング営業の食事の提供や洗い物でほとんどのスタッフが疲弊してしまい、ランチ営業が始まるまでに休憩も取れない状況だった。その状況でランチ営業に突入する為、閉店時間まで体力が持たず閉店時間を早める事が度々あった。

成果

モーニング営業を休止

食堂の月別注文数

モーニング	11月度	12月度
2023	420	255
2024	0	0

-420食 -255食

ランチ	11月度	12月度
2023	3307	2533
2024	3500	3579

+193食 +1046食

モーニングの注文数は減ったが、ランチの回転率が上がり、ランチ注文数が前年度より増えている。また、客単価の高いランチメニューの注文が増えた事で売上も増加している!



残業は減ったけど
3時間も営業時間を
短くして
大丈夫なのかな?



モーニング（朝8～11時）時間にランチの仕込みが可能になり残業が減った。ランチ営業前に全スタッフ休憩を取り、ランチ営業に臨む事ができる体制になった。閉店時間を早めることもなくなった。

	2023年10月	2023年11月		2024年10月	2024年11月
スタッフA	10h	10h10m	▶	11h10m	6h30m
スタッフB	3h40m	2h20m	▶	6h20m	4h30m
スタッフC	3h10m	3h50m	▶	3h	2h
スタッフD	23h20m	21h40m	▶	6h50m	7h20m
スタッフE	4h50m	5h10m	▶	2h10m	2h10m
スタッフF	6h	7h	▶	9h10m	2h
スタッフG	1h30m	2h	▶	1h40m	1h30m
TOTAL	53h	52h10m	▶	40h20m	26h

残業時間
68.5%
削減!

残業時間の
大幅の削減
に成功!

2023年,2024年の
2ヶ月分の
残業時間で比較
※スタッフDの場合

取組内容③

直販所にセミセルフレジを導入

2024年12月10日
新レジ導入

商品の会計を手作業で行っており、繁忙時のレジ待ちの行列や会計ミスが頻発していた。また、精算作業はお金をすべて手作業で数えておりレジ締めに1時間以上かかることもあり、残業も増加傾向にあった。

成果

セミセルフレジ導入



お客様に会計してもらうので、会計時の負担が軽減

一人当たりの会計時間が短縮され、お客様の待ち時間も短縮

キャッシュレス決済の導入により、客単価が上がった

新レジのシステムにより
精算処理時間が短縮され効率化された

精算処理に関する残業が減少

会計ミスによるスタッフのストレスも減少

旧レジ周辺



新レジ周辺



売上
UP



客数
UP

客単価
UP

	客数	客単価
2023年12月	10225	1315
2024年12月	11778	1330



取組内容④

小さな改善の積み重ね

報連相

食堂も直販もシフト制で引継ぎ事項が多い環境だが情報共有する場がないまま、それぞれの業務に努めている状況だった。特に直販は連絡事項が多いにもかかわらず、個人同士の口頭やメモで伝達していた為、スタッフ全員に情報共有できていない事が多かった。また、メモが複数箇所に点在しており、どこにメモがあるのか探すのに苦労していた。

食堂も直販も朝礼を開始

今日も一日よろしくお祈りします



食堂の朝礼

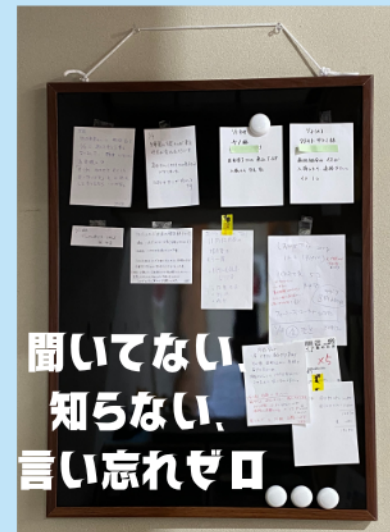
前日の売上報告や当日の役割分担の確認、予約状況などの共有。



直販の朝礼

商品の入荷情報や通販、外販対応の引継ぎ、出品者関連の連絡事項などの共有。変動の多い情報を共有する有意義な時間になっている。伝言板を作成し連絡事項はすべて貼り付けるようにして情報の見える化を実施。

伝言板を作成



カフェの営業時間変更



開店から8:00までの間はスタッフが1人で直販レジとカフェを兼任していた。会計とカフェの注文が重なり、お客様を待たせる場面が多く、お客様とスタッフの不満に繋がっていた。また、早朝に淹れたコーヒーの廃棄が多く、早朝の売上も少なかった。

(変更前) 7:00~17:30

(変更後) 夏 8:15~17:30

冬 9:15~17:00

スタッフ1人でレジとカフェを兼任する時間がなくなり、お客様を待たせる場面も少なくなった。開店時間が遅くなった事で早朝に淹れるコーヒーのロスがなくなった。

ムリ・ムダゼロ

カフェに浄水器を取付け

カフェで利用する水は食堂にある浄水器の水を使用していたが、1日に何度も水を補充しに行く必要があった。カフェと食堂の浄水器まで約30メートル程あり、水で満タンになった2Lの容器を両脇に抱えて何往復もしており、直販スタッフの負担になっていた。

水道の蛇口に取り付ける
タイプの浄水器を手配

水が足りなくなる心配や補充に行く負担
もなくなり、作業効率化できた

取り付けた浄水器



清掃について

これまでトイレ掃除を直販スタッフだけで実施していたが、お客様はもちろんスタッフ全員が利用するトイレのため、スタッフ全員がトイレ掃除をする事で平等性を高めた。

食堂の排水溝掃除は「汚れが溜まってきたら」と不定期に実施していたが、溜まってからでは清掃が大変で時間や負担がかかるため、週に1回実施、屋外にある排水溝は2週間に1回するように決定した。



史上初、元旦を休館日に！



道の駅の特性上、年末年始は休まず営業することが当たり前という風潮が強く、道の駅ビオスおおがたも例年元旦は営業を続けてきた。しかし、スタッフだってお正月はゆっくり休みたい。2025年の元旦は休館日にすることを決定。

(有)ビオス設立以来はじめての事にスタッフは驚喜し、1月2日の初出勤日にはスタッフの顔が晴々として今日からまた頑張るぞというやる気に満ちていた。スタッフの働きがいの向上に大きく繋がった。

この3ヶ月で実施したことと取組成果



① ビオスらしい働き方改革「なくす！仕組み」を構築 そして売上はUP！

食堂の完全セルフ化

前年同時期と比較して11月度売上**13%UP**／12月度売上**22%UP**

食堂のモーニング営業休止

前年同時期と比較して残業時間最大**68.5%削減**

直販所にセミセルフレジを導入

前年同時期と比較して12月客数**15.1%UP**／客単価**1.1%UP**／売上**16.4%UP**

② 場づくりによるビオス愛(働きがい)の向上

キックオフ研修で改善案が116個

今まで話し合いの場がなくスタッフの思いが見えなかった。今回キックオフ研修を実施し116個の改善案が出てスタッフの思いを知ることができた。改善案一つ一つを精査し、できることから取り組みながらスタッフのビオス愛に添えていくことを継続実施

ビオスマもり隊による推進体制

率先してビオスを守ろうと立ち上がった4人のメンバーを中心に働き方改革にみんなで行き届いたことで社内一体感が生まれた。ビオスマもり隊の活動はこれからも継続実施

報連相の徹底・情報共有

モーニングを休止して、朝礼をスタート。毎朝情報共有できる場ができたことや伝言ボードを設置し情報の見える化を徹底することで、聞いてない、知らない、言い忘れがゼロ。働きがいもUP

③ 高齢者雇用につながる働き方改革

小さな改善の積み重ね

ビオスは、5年後10年後も働き続けられる職場でありたい。そこには、ビオス愛もある。けれど一方で高齢化は止められず働く上での負担も多かった。そこで「なくす仕組み」を構築し、働き方を変えることで負担を軽減。今のスタッフが長く働けるように、高齢者の方を自信をもって採用できる職場にするために小さな改善を積み重ねながら働き方改革を継続実施

今後の取組予定・感想

2025年で創業20周年を向かえるビオス

制服変更プロジェクト

SNSの強化



防災訓練や研修

オリジナル商品の強化

スタッフを幸せにするビオスの目指すゴール



社長

土居 忠

今回の働き方改革の取組みで現在の会社の実態と今後のあり方がわかってきました。これからも社員の皆さんと共に働きやすい、働きがいのある、社員が幸せに働ける会社づくりをしていきたいと思ひます。いつも頑張ってくれてありがとう。

今までは改善したくても話し合いの場がなかったが、今回の取組みをきっかけにスタッフ全員で話し合うことができ、様々な不自由だったことが改善され働きやすくなっています。今後も取組みを継続してより働きやすい環境を作っていきたいです。

働き方改革の取組みを始めて一番の変化は自分の意識です。残業削減に対する意識が高まり、就業時間内に業務が終わるよう心がけています。また、朝礼をするようになって休日の翌日でも情報が共有されて役立っています。

勤続年数18年 最年長
鶴井 久美子



勤続年数20年
(設立当社から勤務)
中川 美智

まず“従業員意識調査アンケート”

に愕然とし、働き方推進委員のチーム名“ビオスマもり隊”に

最高〜グッときて、みんなが真剣に

感動しました。支配人 土居 美香

こんなに不満があったんだこれじゃあ頑張れないよな…

