



有限会社イルフェジュール

業種 洋菓子製造販売業
 代表者 代表取締役 宍戸 哉夫
 所在地 川崎市麻生区下麻生2-5-20
 従業員数 39名（男性4名、女性35名）

企業紹介

2004年、国内外数々のコンテストで高い評価を受けているオーナーシェフ宍戸氏によって開業。伝統的なフランス菓子を元に「シンプル・イズ・ベスト」をコンセプトに、生菓子、焼菓子、生チョコレートなどの魅力的な商品をプロデュース。大ヒット商品の蒸ショコラは、バレンタインデーには行列ができるほどの人気を博しています。

ホームページ
はこちら



生産性向上に向けた取組

女性比率の高い従業員の負担軽減

平成30年度川崎市生産性向上促進事業支援補助金を利用し、機密性の高いスチームコンベクションオーブンを導入したことにより、焼き時間を1日約2時間短縮する等、焼成時間の削減に繋がりました。同じくシリコン製のマフィン型を導入したことにより、焼成過程で行っていた包装機の途中清掃が不要となり、労働時間の短縮に繋がっています。また、鉄製天板からアルミパンチ天板にすることで、女性比率の高い従業員の負担が軽減されると共に、作業効率も上がり労働時間の削減にも繋がっています。人材確保に苦慮する業種ですが、同業他社に比べて比較的定着率が高い状況を維持しています。



シリコン製の型

働きやすい職場づくりに向けた取組

商品構成の絞り込みにより、従業員の負担を軽減

商品構成の絞り込みにより従業員の負担を軽減すると共に、変形労働時間制の導入により夏季(4～11月)を7時間勤務としたうえで残業時間をゼロとしました。また、育児休暇制度を導入するなど働き方改革にも併せて取り組んでいます。

焼成時間・工程の簡略化で短縮した時間を従業員の休日へ還元

生産性向上・働き方改革の取組により短縮した時間を従業員の休暇取得へ還元しています。具体的には毎週月曜日を休日とし、その他の曜日で1日休日とすることで週休2日制を実現しています。

この度は、生産性向上・働き方改革事業の表彰ありがとうございます。

今後も、生産性を向上させ、販売、流通環境を整え、スタッフが働きやすい環境を今まで以上に整え、働きやすさをより実感できる会社作りを進めてまいります。

MESSAGE

代表取締役
宍戸 哉夫 さん

