

【ケース1】生産性向上（飲食業）



<課題>

冷蔵庫が老朽化している。
冷却機能が低下し、夏季に設定温度を維持することが困難になっているため、鮮度劣化による食材廃棄ロスが発生する。

<補助金の活用例>

高機能な冷蔵設備に更新することにより、生鮮食材の鮮度を最適な状態で長時間維持することを可能にし、衛生管理体制を強化する。
食材管理の効率化により捻出された時間を、調理や接客に充てることで、提供スピードの向上や客単価の向上につなげる。



【ケース2】生産性向上（宿泊業）

<課題>

フロント業務の自動化が進んでおらず、当日の入退室管理、宿泊料金收受、領収書発行、鍵の受渡し等に時間を要している。
特に、チェックインのピーク時にお客様の行列が発生し、お待たせしている。

<補助金の活用例>

自動チェックインおよび自動精算の機能を備えた機器を導入し、フロント業務の効率化と人件費の抑制を図る。
ピーク時の行列を解消し、スタッフは観光案内や個別ニーズへの対応など、より付加価値の高い接客に時間を割けるようになり、「おもてなし」への注力につなげる。
また、深夜帯や閑散期のフロント業務を最少人数で行うことを可能にする。

【ケース3】新事業展開（飲食業）

<課題>

観光地に立地する飲食店において、店内スペースに限りがあるため、ランチタイムに席の確保が出来ず、退店するお客様が発生している。
また、食べ歩きやテイクアウトの需要に応えられず、機会損失が発生している。

<補助金の活用例>

テイクアウトサービスを開始するため、ホットショーケースやテイクアウト専用メニュー食材を保管するための冷凍ストッカーを導入する。
これにより、店内の席数に依存することなく売上増加につなげるほか、テイクアウト需要に対応し、来訪客の増加を図る。