

タイトル：

原材料の供給体制の強化と店舗間での円滑な従業員 融通を図り、非常時の事業継続を確実に確保！



水害



感染症

ポイント

- 原材料供給体制を見直し、非常時のサプライチェーンを強化
- 感染症発生時、交代勤務ができるように部門内の横連携を強化

BCP策定のきっかけ

- 同社は、「筑紫もち」や、「如水庵の博多ととーと。」など定番商品の他、大福などの和菓子を中心に、幅広いお菓子を製造・販売。製造から輸送・販売までサプライチェーンを一社で担っている。
- 近年の自然災害、特に平成30年の西日本豪雨、令和元年佐賀豪雨など度重なる豪雨災害に危機感を抱き、計画の策定を決意。
- 各店舗所在地のハザードマップを確認。幸い、自社の店舗、工場ともに水害による大きな被害想定域には入っていなかったが、取引先や従業員の被災、交通機関の停止等も業務体制に影響することから、水害と感染症を想定して計画を策定。

BCP策定時の課題と解決方法

- これまでは各生産工程に必要な材料をそれぞれ1社に発注していたが、取引先の被災や、公共交通機関、感染症流行による人や物資の移動制限等による供給停止リスクを考慮し、原材料の発注体制の見直しを実施。
- 感染症の流行により、出社人員の減少、それに伴う生産活動、配送・販売業務の滞りも想定されたため、社内研修等を通じて従業員の多能工化を進めた。

策定した内容

- 自然災害（水害）への対策
・ サプライチェーンの強化
原材料から商品の包装資材まで、発注先を2社確保できるように見直している。2社発注体制を整えるのは難しい。例えば、筑紫もちに使用する黄な粉は、原料が同一でも製粉会社の加工の焙煎方法、時間によって質感が異なってしまう。そのため、各社と話し合い、研究を重ねて体制の強化に取り組んでいる。

- 感染症への対策

・ 従業員研修

新型コロナウイルスによる休業期間を活用し、従業員研修を実施。従業員が緊急時に自身の担当以外の業務も対応できるよう、販売部門では、店舗ごとのオペレーション（お客様対応、営業戦略）や商品数・決済方法等違いを知り、また製造部門では、菓子製造ラインごとの製造工程が分かるよう、多能工化を目的とした研修内容にしている。

・ 各店舗の横連携

月に1回各店舗の店長会議を実施するとともに、エリアごとにチームリーダー（8名）を置き、月に1回以上の面談・打ち合わせを実施、1～2年目の新入従業員は勉強会として集まる機会を設け、店舗ごとの横のつながりもできるようにしている。

・ 社内規定・ルールの整備

感染者発生時の行動ガイドラインをまとめたマニュアルを整備。従業員の交代勤務規定や、感染者発生時の報告連絡網、取引先への報告、自社HPでの掲載方法などを具体的に取り決めている。



従業員研修の様子



博多駅前本店の外観



筑紫もち

BCP策定後の効果

- 別店舗から感染症の影響により人手が不足する店舗への派遣体制が整備できたうえ、従業員一人一人のスキルの向上につながった。
- 非常時における業務停止リスクを抑える取り組みにより、取引先からの信頼を確保できたと自負している。

活用施策

- ・ 事業継続力強化計画

【会社概要】

企業名：株式会社如水庵

所在地：福岡県福岡市博多区博多駅前2丁目19-29

資本金：1,000万円

従業員数：330名

業種：食料品製造業

企業HP：<https://corp.josuian.jp/>