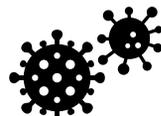


## タイトル： 水害対策として、冷蔵庫などの機器を床面より 上に設置



水害



感染症

### ポイント

- 水害の事前対策として、土のう等を備蓄。冷蔵庫などの機器は床面に直接設置せず、ブロック等で高さを出すなど設置し直している
- 大雨が予測される場合は、酒や食材の仕入れを少なめに調整

### BCP策定のきっかけ

- 当店は串揚げや炭焼きなどを顧客に提供する飲食業であり、店内での飲食物の提供・テイクアウトによる食事の提供・販売を行っている。
- 2016年に開業したが、大雨によって毎年のように被害を受けている。特に、当店は客席より厨房が50cm程度低い構造となっており、厨房を中心に浸水する可能性が高く、その場合冷蔵庫・厨房機器の故障が起こるほか、貯蔵中の食品や客席の衛生状態の悪化により、営業再開が不可能となることが想定。また、当店は繁華街に位置しており、県内の新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、感染の影響も想定。
- 当店は多くの酒類卸売業者・食品卸売業者との取引を行っているため、災害・感染等で営業が停止すると、取引業者への経済的影響も大きい。
- このため、災害・感染症対策用のマニュアルを作成したいと考えていたが、作りづらいと感じていた。こうした中、久留米市主催の事業継続力強化計画策定ワークショップがあることを聞き、これに参加すれば、他の事業者の取り組みを参考にすることができるのではないかと思い、参加したことが策定のきっかけ。

### BCP策定時の課題と解決方法

- 中小企業庁HPに掲載されていた事業継続力強化計画の様式に沿いながら策定。
- 当店は、過去被災した経験があり、発災時の流れは把握していたため、自然災害への対応等を記載することに難しい点はなかった。
- また、感染症の書きぶりについても様式に沿って記載すれば問題なく進められたため、この点に関しても特に難しいと感じることはなかった。

### 策定した内容

- 災害発生時における人命の安全確保のため、従業員及び利用客の避難場所を決め、避難経路を図面化。誘導手順等のマニュアルも作成。また、従業員の連絡網を電話番号・SNSで整備。従業員の出勤についての参集基準も決定。
- 水害の事前対策として、土のうを備蓄。また、初動対応をしやすくするため、衛生用品、長靴・スコップ・雨合羽も備蓄。さらに、排水溝逆流による厨房浸水に備え、冷蔵庫などの機器は床面に直接設置せず、ブロック等で高さを出すなど設置し直している。大雨が予測される場合は、より高いところにある冷蔵庫に食材を移すほか、酒や長期保存できる食材の仕入れを少なめにするなど仕入れの調整を行っている。
- なお、コース料理を予約されていた顧客については、天災が理由であればキャンセル料を取らないことにしている。

### BCP策定後の効果

- 最初に大雨によって被災した際には、酒瓶が転がり、フードプロセッサー等の備品が故障する等の被害が生じ被害額は120～130万円程度であった。
- しかし、その後対策を講じたことで、どうしても移動させることのできない、床に置いている製氷機の修繕費用（概ね20～30万円）程度の被害に抑えることができています。



冷蔵庫の下にブロックを設置

### 【会社概要】

企業名：和耐房 丸辰

所 在：福岡県久留米市東町32-17

資本金：－

従業員数：5名

業 種：飲食業

企業HP：<https://marushin.owst.jp/>

### 活用施策

- ・事業継続力強化計画
- ・久留米市の事業継続力強化計画策定ワークショップ