

【内閣府委託事業】

令和年度沖縄型産業中核人材育成事業

「沖縄県産特産品製造・流通、飲食業の品質管理高度化および指導者人材」育成プログラム

■本事業概要について

沖縄県における県民所得及び労働生産性を向上させ、今後の県経済のさらなる発展を実現するには、主要な観光資源である食品業界の底上げが必要である。昨年度の中核人材育成事業により、食品業界の品質管理技術の向上と付加価値向上を目指したカリキュラムを実施し、商品開発力・品質管理能力・コンプライアンススキル等の向上を図った。

一方で、昨年度の大きな課題として、これらの商品開発・品質管理・コンプライアンス等の企画を具体的に実施するために、経営層を含む企業内での人的・金銭的・時間的投資を促すためのプレゼン能力や、現場作業員への落とし込み、すなわち、指導者として社内を活性化させ、改革意欲をもたせるスキルを体系的に学ぶ必要があることが判明した。

そこで、本年度は、昨年度の品質管理高度化に加えて、みずからの習得したスキルあるいは、技能等を社内および業界全体に落とし込みを行う指導者スキルを育成するカリキュラムを実施し、企業及び業界全体の成長を牽引する中核人材を育成する。

事業詳細

■研修受講対象者

①飲食業・小規模製造業品質管理人材 10名

②特産品製造・流通品質管理人材 15名

(参加者対象部署:研究・製造、企画、営業など)

■研修期間

令和元年10月16日～令和2年2月4日まで

※国庫事業のため、途中離脱、不参加は認められません。

■実施講座概要(案)

①飲食業・小規模製造業品質管理人材

飲食店・小規模製造における付加価値の向上を目指すためには、「食の安心・安全」は必須の条件であり、安心かつ品質の良い原材料を使うこと、しっかりとした衛生管理を行って、安心して食事ができる環境を整えることが重要である。一方で、県内の飲食店の価格競争は激化しており、集客および付加価値を確保して、健全な経営を行うための効果的なアピールが必要である。

イ)「衛生管理アピールを集客に繋げるレストラン販促講座」

(1泊2日×2回 計4日間)

講師:(一社)日本フードアドバイザー協会 東海支部長 土屋 薫

実際の繁盛店の事例をとりあげ、小規模事業者の集客手法(ランチェスター戦略の視点等)を学んでいく。事例を紹介した後、それぞれの店舗の取り組みを解説し、ワークショップを通じて受講者の方にも分析シートに記入していただきながら、参加してもらい、自店のアピールメニュー+品質管理の高度化をアピールする手法を習得する。

ロ)「飲食店・小規模製造業における品質管理体制(HACCP の考え方に基づいた衛生管理)」構築講座

(1泊2日×1回 計2日間)

講師:(一社)沖縄県食品衛生協会 専務理事 伊志嶺 哉

飲食店における高度な衛生管理手法とその実施方法を学ぶ。少人数の飲食店でも実施可能な手法を学ぶ。重要な部分をしっかり抑えることで安心・安全な食品をつくるための手法を身につけると共に、ワークショップを通じて実際の自店の情報を用いて PDCA サイクルを実施していく

ハ)「社内改善指導者養成プレゼン講座」※製造業コースと共通

(1泊2日×1回 計2日間)

講師:起業士 ライフシフトコンサルタント 稲泉誠

昨年度におけるメニュー改善、HACCP の手引き等、それぞれの会社での成果物・改善企画はすべての参加者から提案され、意識改善も見られたが、実際の店舗で実施されたのは約半数に留まっていた。

実施割合が半数に留まった原因は、受講生と社内での改善意識への温度差が生まれたことにあり、受講生が中核人材として、改善を引っ張っていく立場になるためには、プレゼン能力や、同僚への表現力、わかりやすい数値等での説明資料など、指導者・コンサル・プレゼンスキルを習得する必要があることから、これらの専門知識を学ぶ。

②特産品製造・流通品質管理人材

県内食産業の付加価値向上のためには、消費者ニーズに対応した商品開発ならびに高度な品質管理を行う必要がある。一方で、特産品流通(卸・直販)の場面においても HACCP 制度化が予定されていることから、これらに対応する社内体制の整備ならびに製造現場・OEM メーカーへの指導技術を身につける事が重要である。

大手サプライチェーンでは、それぞれ独自の品質管理ルールを構築しており、その要求事項は多岐に渡っている。一方で、複数の大手サプライチェーン間で要求事項に違いはあるものの、共通している部分も多く、体系的に学ぶことで十分に対応が可能である。これらの知識を体系的に取得することで、販路拡大並びに付加価値向上に繋げる技術を身につける。

イ)「今求められる沖縄特産品の新商品開発講座」(1泊2日×1回 計2日間)

講師:株式会社博報堂 関西支社ダイレクト戦略部 土屋佳幸

- ・顧客ニーズの捕まえ方、・マーケット志向と沖縄県産特産品に求められているもの
- ・商品サイクルと新商品開発手法、・販売時期と在庫戦略

ロ)「自社で構築できる高度品質管理体制構築講座」(1泊2日×2回 計4日間)

講師:山口大学 共同獣医学部教授 豊福肇

HACCP に基づく衛生管理手法の基礎知識・商品設計と危害分析・製造作業の標準化と効率化、スタッフへの教育方法・記録体制の整備とトレーサビリティ・クレーム発生時の是正措置・振返りと PDCA サイクルの構築

ハ)「社内改善指導者養成プレゼン講座」※製造業コースと共通

(1泊2日×1回 計2日間)

講師:起業士 ライフシフトコンサルタント 稲泉誠

昨年度における新商品開発、HACCP プラン等、それぞれの会社での成果物・改善企画はすべての参加者から提案され、意識改善も見られたが、実際の店舗で実施されたのは約半数に留まっていた。

実施割合が半数に留まった原因は、受講生と社内での改善意識への温度差が生まれたことにあり、受講生が中核人材として、改善を引っ張っていく立場になるためには、プレゼン能力や、同僚への表現力、わかりやすい数値等での説明資料など、指導者・コンサル・プレゼンスキルを習得する必要があることから、これらの専門知識を学ぶ。

実施スケジュール

【共通】

- ・オリエンテーション 令和元年10月10日 14:00～16:00
- ・最終プレゼン 令和2年2月4日(時間未定)

①飲食業・小規模製造業品質管理人材

イ)「衛生管理アピールを接客に繋げるレストラン販促講座」(1泊2日×2回 計4日間)

日程:①令和元年10月16日・17日 9:00～18:00

②令和元年12月3日・4日 9:00～18:00

ロ)「飲食店・小規模製造業における品質管理体制(HACCPの考え方に基づいた衛生管理)」構築講座

(1泊2日×1回 計2日間)

日程:令和元年11月12日・13日 9:00～18:00

ハ)「社内改善指導者養成プレゼン講座」※製造業コースと共通

(1泊2日×1回 計2日間)

日程:令和2年1月7日・8日 9:00～18:00

②特産品製造・流通品質管理人材

イ)「今求められる沖縄特産品の新商品開発講座」(1泊2日×1回 計2日間)

日程:令和元年10月16日・17日

ロ)「自社で構築できる高度品質管理体制構築講座」(1泊2日×2回 計4日間)

日程:①令和元年11月15日・16日 9:00～18:00

②令和元年12月5日・6日 9:00～18:00

ハ)「社内改善指導者養成プレゼン講座」※製造業コースと共通(1泊2日×1回 計2日間)

日程:令和2年1月7日・8日 9:00～18:00