

雇用促進・就労定着 project

有限会社 繪麗

プロジェクトの4つの柱

情報発信

教育

組織拡大

提言

企業にとって、障がい者にとって、
そして地域社会にとって有益なもの
なるよう、社会に貢献していきます

住所 : 帯広市西 1 8 条南 5 丁目 1 - 9 5

電話 : 0155-41-3181

MAIL : r.ele@nifty.com

事業内容 : カフェレストラン

1976 年創業のカフェレストランです。

毎日焼き上げる自家製パンをはじめ、手作りにこだわったお料理、
ケーキなどを取り揃えています。帯広で 47 年前から営む老舗レス
トランとして、皆様に親しまれています。昔から受け継がれた味を守
りながら、3 代目シェフが修行したイタリア料理も提供しています。



Interview

有限会社 繪麗

代表取締役社長 佐々木 維瑠

障がい者雇用について

初めての障がい者雇用は平成 20 年の 5 月でした。その時は知的障がい
があり、精神疾患をお持ちの方を 2 名雇用しました。約 2 年間働いてくれ
た後、体調不良などもあり退職しましたが、約 10 年の期間を置いて、現在
の雇用に至りました。どの方もまじめで、とても良くやってくれているという印象
を持っています。当店は少人数で運営している店舗のため、現在雇用して
いる方は調理・盛り付け・在庫確認など、幅広い仕事に対応しています。



ここが POINT !

障がい者雇用についてのポイント

十勝障がい者就業・生活支援センターだいちとのつながりがあり、雇用前・雇用後を含めてサポートを受けています。
就職前の職場見学や実習を行い、実際に仕事を体験してもらったうえで担当する仕事を決めています。少人数のお店
ですが、洗い物・片付け・仕込みなど、その方に合わせた仕事を作ることは可能です。

現在雇用している方は前職在職中に調理師免許を取得するなど、とても意欲的です。その気持ちを汲み、仕事を一
緒に行いながら担当内容を決めています。難しい内容やどうしてもスピードに付いていけない内容は省いていますが、
今はシェフの方腕となり、全般的な仕事に携わっています。

INTERVIEW

私たちが働いています



所属部署：厨房

採用年月：令和3年7月8日

雇用形態：パート

【仕事の内容】

調理・盛付け・在庫確認・片付け
など、飲食店業務全般

雇用の際に配慮した体制づくりについて

前職は皿洗いと盛り付け業務を行っていたと聞いていたため、何ができるか、どうすればできるかを考えながら接していました。また、お店の雰囲気や従業員にも慣れるように、実習を繰り返し行いました。



新しいことにチャレンジでき、楽しく充実して仕事できています。

新しい仕事はメモをし、次からはそれを見ながらやっているなど、とても向上心があります。彼の気持ちを尊重しながら、一緒にやった後は任せてみることで成長を確認しています。

一人の時でも足りない物の仕込みや在庫チェックを行い伝えてくれるなど、お店に居なくてはならない存在にまで成長しました。

就職して、あっという間に2年半が経ちました。忙しくていっぱいになることがありますが、周りの助けもあって乗り越えられています。



飲食店は人手不足や調理師の免許を持っていても若年者が続かない業界です。障がい者雇用に踏み切った経緯も人材難からでしたが、まじめに長く働いてくれるという事が、雇用をしてみて一番感じていることです。以前勤めてくれていた方がご飯を食べに来てくれることもあり、働いた経験が今も良い思い出になっていることが嬉しいです。