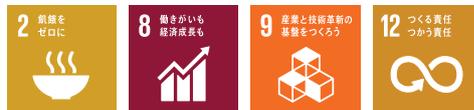


SDGsに取り組むお客さまを紹介します！

ケーキの自販機で業界を変える!! ～フードロス削減と従業員の成長促進に向けた取り組み～



🏢 会社概要

会 社 名：シェルライン株式会社
 代表取締役：佐和田 博昭 氏
 所 在 地：大阪府大阪市東淀川区豊里6丁目22-15
 設 立：平成29年4月
 従 業 員 数：13名
 事 業 内 容：洋菓子の製造・販売
 T E L：06-6370-6311



<Instagram>



パティシエ経験を活かし開業を決意

当社は、ケーキを中心とした洋菓子の製造・販売を行っています。ケーキショップやホテルパティシエなど、約20年の経験を経て6年前に開業しました。

ケーキのスポンジ部分のみの販売を行うなど、取引先の要望に柔軟に応えられることが当社の強みです。現在はホテルや結婚式場などへの卸売を中心に展開しています。



ケーキの自動販売機!? ～フードロスを解決した画期的なアイデア～

ホテルパティシエとして勤務していた際、ほんのわずかな規格外品でも売物にならないとして廃棄されることにやるせなさを感じていました。当社ではこの問題を解決するため、規格外品やケーキの切れ端などを自動販売機（冷凍）で割安で販売することにしました。自動販売機の売上は予想を大きく上回り、テレビ局から取材が来るほど。自動販売機のおかげで、当社のフードロスはほとんどなくなりました。

また、自動販売機では若手従業員の作ったケーキを格安で販売しています。一般的にこの業界では、自作のケーキを販売させてもらえるまで約10年の下積みが必要です。

しかし、当社では仕事への喜びを感じ、さらなるやる気を引き出すため、できるだけ早い段階でケーキを作ってもらうようにしています。

従業員からは、「自分で作ったケーキが商品として売れたときは非常に嬉しい。やりがいを感じ、自信にもつながった。」といった声が上がリ、従業員の成長を実感しています。



ロールケーキや
ガトーショコラなどを販売



新たな取り組みで従業員とともに成長する会社へ

長く働いていると誰も“自分の店を持ちたい”と思うようになります。そこで、当社で最も経験の長い従業員に店舗経営を学んでもらうため、昨年12月に対面販売のための店舗をオープンし、運営を任せることにしました。運営について、私は極力口出ししないように心がけています。従業員は試行錯誤しながらですが、確実に次のステップに進んでいると思います。

また、設備投資も積極的に行うなど、従業員の作業負担軽減に取り組んでいます。開業当初は深夜まで働くこともありましたが、急速冷凍庫や高性能オープンなどを導入したことで作業効率がアップし、今ではほとんど定時で仕事を終えられています。

企業にとって人は宝です。従業員の働きがい・働きやすさのため、今後も取り組みを続けていきたいです。

