

別添

令和6年4月9日

就労継続支援A型事業所におけるスコア表(全体)

事業所名: ラムール
住所: 愛媛県新居浜市坂井町二丁目5番26号 ステーションヒルズ101号室
電話番号: 0897-47-8470

事業所番号: 3810500862
管理者名: 森田 千奈美
対象年度: 令和5年度

(I) 労働時間
①1日の平均労働時間が7時間以上
②1日の平均労働時間が6時間以上7時間未満
③1日の平均労働時間が5時間以上6時間未満
④1日の平均労働時間が4時間30分以上5時間未満
⑤1日の平均労働時間が4時間以上4時間30分未満
⑥1日の平均労働時間が3時間以上4時間未満
⑦1日の平均労働時間が2時間以上3時間未満
⑧1日の平均労働時間が2時間未満
40点

(II) 生産活動
①過去3年の生産活動収支がそれぞれ当該各年度に利用者へ支払う賞金の総額以上
②過去3年の生産活動収支のうち前年度及び前々年度の各年度における生産活動収支がそれぞれ当該各年度に利用者へ支払う賞金の総額以上
③過去3年の生産活動収支のうち前年度における生産活動収支のみが前年度に利用者へ支払う賞金の総額以上
④過去3年の生産活動収支のうち前々年度における生産活動収支のみが前々年度に利用者へ支払う賞金の総額以上
⑤過去3年の生産活動収支のうち前年度及び前々年度の各年度における生産活動収支がいずれも当該各年度に利用者へ支払う賞金の総額未満
⑥過去3年の生産活動収支がいずれも当該各年度に利用者へ支払う賞金の総額未満
40点

(III) 多様な働き方(※)
①免許・資格取得、検定の受検動奨に関する制度
②利用者を職員として登用する制度
③在宅勤務に係る労働条件及び服務規律
④フレックスタイム制に係る労働条件
⑤短時間勤務に係る労働条件
⑥時差出勤制度に係る労働条件
⑦有給休暇の時間単位取得又は計画的付与制度
⑧傷病休暇等の取得に関する事項
15点

(IV) 支援力向上(※)
①研修計画に基づいた外部研修会又は内部研修会
②研修、学会等又は学会誌等において発表
③視察・実習の実施又は受け入れ
④販路拡大の商談会等への参加
⑤職員の人事評価制度
⑥ピアサポーターの配置
⑦第三者評価
⑧国際標準化規格が定めた規格等の認証等
15点

(V) 地域連携活動
地域の事業者と連携した付加価値の高い商品開発、企業や官公庁等での生産活動等地域社会と連携した活動を行い、その結果をインターネット等により公表している
10点

(VI) 経営改善計画
経営改善計画の提出を求められていない。または、経営改善計画の提出を求められているが、指定された期日までに提出している。
0点

(VII) 利用者の知識・能力向上
前年度において、就労継続支援A型事業所等が利用者の知識及び能力の向上に向けた支援を行い、当該支援の具体的な内容を記載した報告書を作成し、インターネットの利用その他の方法により公表している。
10点

(※) 8項目の合計点に応じた点数 (注1) 5以上:15点、4~3:5点、2点以下:0点

項目別スコア表: 労働時間(40), 生産活動(40), 多様な働き方(15), 支援力向上(15), 地域連携活動(10), 経営改善計画(0), 利用者の知識・能力向上(10)

合計スコア: 130点 / 200点

別 添

事業所名 ラムール

令和6 年 4 月 9 日

就労継続支援A型事業所におけるスコア表（実績Ⅰ～Ⅳ、Ⅵ）

(Ⅰ) 労働時間					
前年度 (令和5年度)					
雇用契約を締結していた全ての利用者における延べ労働時間	30,893	時間	雇用契約を締結していた延べ利用者数	7,605	人
			利用者の1日の平均労働時間数	4.06	時間
(Ⅱ) 生産活動					
会計期間 (4月～3月)					
前々々年度 (令和3年度)					
生産活動収入から経費を除いた額	634,187	円	利用者に支払った賃金総額	1,508,159	円
			収支	▲ 873,972	円
前々年度 (令和4年度)					
生産活動収入から経費を除いた額	6,755,572	円	利用者に支払った賃金総額	12,853,118	円
			収支	▲ 6,097,546	円
前年度 (令和5年度)					
生産活動収入から経費を除いた額	30,315,936	円	利用者に支払った賃金総額	29,920,010	円
			収支	395,926	円
(Ⅲ) 多様な働き方					
前年度における取組 (全体表「(Ⅲ) 多様な働き方」の各項目において「就業規則等で定めている」と選択した場合に記載) (令和5年度)					
①免許・資格取得、検定の受検勧奨に関する制度		②利用者を職員として登用する制度		③在宅勤務に係る労働条件及び服務規律	
◎免許・資格取得、検定の受検勧奨に関する制度を定めている <input checked="" type="checkbox"/>		◎利用者を職員として登用する制度を定めている <input checked="" type="checkbox"/>		在宅勤務に係る労働条件及び服務規律に関する制度を定めている <input checked="" type="checkbox"/>	
④フレックスタイム制に係る労働条件		⑤短時間勤務に係る労働条件		⑥時差出勤制度に係る労働条件	
◎フレックスタイム制に係る労働条件を定めている <input type="checkbox"/>		◎短時間勤務に係る労働条件を定めている <input checked="" type="checkbox"/>		◎時差出勤制度に係る労働条件を定めている <input checked="" type="checkbox"/>	
⑦有給休暇の時間単位取得又は計画的付与制度		⑧傷病休暇等の取得に関する事項			
◎有給休暇の時間単位取得または、計画的付与制度を定めている <input checked="" type="checkbox"/>		◎傷病休暇等の取得に関する事項を定めている <input checked="" type="checkbox"/>			
(Ⅳ) 支援力向上					
前年度における取組 (全体表「(Ⅳ) 支援力向上」の各項目に取組あり選択とした場合に記載) (令和5年度)					
①研修計画に基づいた外部研修会又は内部研修会		②研修、学会等又は学会誌等において発表		③視察・実習の実施又は受け入れ	
◎研修計画を策定している <input checked="" type="checkbox"/>		◎研修、学会等又は学会誌等において1回以上発表している <input checked="" type="checkbox"/>		◎先進的事業者の視察・実習の実施している <input checked="" type="checkbox"/>	
◎外部研修、もしくは内部研修を1回以上実施している <input checked="" type="checkbox"/>		※研修、学会等名 実践報告会		もしくは、他の事業所の視察・実習を受け入れている <input checked="" type="checkbox"/>	
※研修名 利用者一人ひとりの理解ってどうすれば良いの？		実施日 3月19日		※先進的事業者名 株式会社ノーブルウイング	
研修講師 山内啓也 (株式会社法人職員研修アカデミー代表)		※学会誌等名		実施日/参加者数 9月5日 1人	
実施日・受講者数 5月25・26日 4人		掲載日 月 日		※他の事業所名 株式会社Faro就労継続支援B型事業所ポルト	
		発表テーマ 在宅勤務について～多様な働き方の提案と実践～		実施日/参加者数 6月12日 1人	
④販路拡大の商談会等への参加		⑤職員の人事評価制度		⑥ピアサポーターの配置	
◎販路拡大の商談会や展示会等へ1回以上参加している <input checked="" type="checkbox"/>		◎職員の人事評価制度を整備している <input checked="" type="checkbox"/>		◎ピアサポーターを配置している <input type="checkbox"/>	
※商談会等名 広島リアルBMS 第12回		◎当該人事評価制度を周知している <input checked="" type="checkbox"/>		◎当該ピアサポーターは「障害者ピアサポート研修」を受講している <input type="checkbox"/>	
主催者名 一般社団法人BMS		人事評価制度の制定日 令和3年3月1日		※配置期間 月 日～月 日	
日時 9月18日		人事評価制度の対象職員数 5名		就業時間	
内容 販路拡大のための名刺交換会、交流会		うち昇給・昇格を行った者 0名		職務内容	
		当該人事評価制度の周知方法 人事評価実施の案内を全事業所に掲示。同案内を全社メールにて通知。			
⑦第三者評価		⑧国際標準化規格が定めた規格等の認証等			
◎前年度末日から過去3年以内に福祉サービス第三者評価を受けている <input type="checkbox"/>		◎ISOが制定したマネジメント規格等の認証等を受けている <input type="checkbox"/>			
※評価を受けた日 月 日		※認証を受けた日 月 日			
第三者評価機関		規格等の内容			
(Ⅵ) 経営改善計画					
◎指定権者である都道府県(指定都市・中核市)へ、経営改善計画書へ提出した。 <input checked="" type="checkbox"/>					
※受理日 令和5年6月30日					

各項目について適宜、実績がわかる情報を追加すること。

就労継続支援A型事業所における地域連携活動実施状況報告書

事業所名	ラムール	事業所番号	3810500862
住所	愛媛県新居浜市坂井町2-5-26 ステーションヒルズ101号室	管理者名	森田 千奈美
電話番号	0897-47-8470	対象年度	令和5年度

地域連携活動の概要	
<p>〈活動内容〉</p> <p>活動場所： 白洋舎株式会社 実施日程： 2023.7.24~</p> <p>実施した生産活動・施設外就労の概要： 週6日 9:45~13:45 作業内容：ホテル用タオルの洗濯・乾燥・たたみ等のリネン作業 4名</p>	<p>〈活動の様子〉</p> 
<p>〈目的〉</p> <p>地域社会に於ける障がい者の活躍できる場の拡大・提供 障がい者に対する思い込みの払拭、交流を図る。 社会参画することによるやりがいの向上。社会的役割の提供。</p>	<p>使用済みのタオル等を洗濯・乾燥させたものを折り加工の機械に通す。</p> 
<p>〈成果〉</p> <p>一般企業の中で生産活動に参画することでやりがいや仕事に対する意欲の向上が図れた。 一人一人が仕上がりのきれいさやより効率的に作業するにはと考え行動する積極性が上がった。 少しずつ作業に慣れることからくる慢心や気を抜いてしまう部分に気を付け作業中は集中力を持続させることが重要であるという認識を深める。</p>	<p>折りたたまれたタオル等を結束機に通し製品化する。</p> <p>洗濯・乾燥まで全ての工程を分担して行い、結束後は生産した枚数の管理までを行う。</p>

連携先の企業等の意見または評価

自社でも障がい者雇用を行っており、障がいの有無に関わりなく仕事に於いての戦力として捉えている。少しずつ慣れてタオル等結束までの工程を全て任せられるように継続して頑張ってもらいたいと思っている。目標を持つことで仕事の効率化や自分で考える力が養えると思う。それぞれが自分の力を発揮することで健常者にも負けない生産性を上げることが出来ると思うので引き続き日々努力して欲しいと思う。

連携先企業名	白洋舎株式会社	担当者名	大西 卓 様
--------	---------	------	--------

就労継続支援 A 型事業所における利用者の知識・能力向上に係る実施状況報告書

事業所名	就労継続支援A型事業所ラック	事業所番号	141203076
住 所	相模原市中央区矢部3-4-6ヤベ141ビル202	管理者名	鈴木 多栄子
電話番号	042-704-8561	対象年度	令和5年度

利用者の知識・能力向上に係る実施概要

利用者の知識・能力向上に係る実施概要	
<p><活動内容></p> <p>①活動場所：ニッセーデリカ、事業所（ラック内） ②実勢日程：体験時DVD研修、オンライン教育 ③実施した利用者の知識・能力向上に係る実施の概要：食品業界における、衛生管理のあり方/注意事項や普段の生活で気をつけるべき注意事項を知識として身につける等。</p>	<p><活動の様子></p> <p>・職員1名、利用者1名でのDVD研修を行う。 ・食品衛生管理についてと食品業界のあり方についてのDVDの視聴を行った。 ・食品衛生管理や食品業界、手洗いの注意点等、基本的な知識を学び、普段の生活でも役に立つことを教わった。 ・食品工場で職員たちが徹底している手洗いの仕方、消毒薬の種類等での感染予防の仕方をしっかり学んだ。 ・感染症が流行る時期だけでなく普段からの予防により自らの健康にも役立つ知識等も身につけることができた。</p>
<p><目的></p> <p>①利用者の知識・能力向上に係る実施のねらい：食品業界における基本動作/知識の習得 ②利用者にとってのメリット：仕事以外の普段の生活でも活用できる知識</p>	
<p><成果></p> <p>①実施した結果：利用者の衛生意識の向上（手洗い、うがい、体調不良時の報告等） ②得られた成果：昨年度の衛生管理不足と見られる体調不良に対し、 2件 → 0件へ減少 ③課題点：業務に携わらない利用者への展開</p>	

連携先の企業や事業所等の意見または評価

DVD研修を行うことによって普段からも行える手洗いなどの感染予防対策ができること、消毒液の種類や感染症の種類を知ることが自分自身の体調管理において役立ち、なおかつ、働く際に一番気をつけなければならないとしっかり認識できた。 企業として徹底して行っている衛生管理に関することを知れるのはとても良い機会だと思います。（事業所評価）	
連携先企業（担当者）	ニッセーデリカ(労務課 大熊様)

利用者からの意見・評価

手洗いに関して色々説明していただき、家でも実施し役に立っている。食品衛生に関して、手を1分間以上洗うことによって、手からの感染を抑制できることにとても関心が向いた。異物混入ないように衣類にコロコロをかけたり、清潔にしたり、素手では食品等を触らないことを徹底していることも食品管理衛生のレベルが高いと感じた。
