

センタールポ

トランコムD.S ぎふ営業所

働き方改革モデルセンター

分業化労働時間削減と生産性アップ

トランコムD.Sでは第2次中計(2018-2020年度)の柱として、社員のやりがいづくりと生産性アップに向け、働き方改革を推進。月間の労働時間約20時間以上削減、最終的に残業ゼロを目指している。分業化で働き方改革を実践するトランコムD.Sぎふ営業所の取り組みを取材した。

「デリバリースマイル」つくる

朝の積み込みをパート化
コープぎふの岐阜西支所は、3センターが統合した50台が稼働する大型センター。トランコムD.Sでは、1、2支所の3支所で配送を受託し、岐阜西支所では岐阜市、山県市、瑞穂市、揖斐郡を配達エリアに19コースの配達を行っている。
D.Sぎふ営業所では、この3年で増車10台と順調に推移している。一方、数年前から人手不足が続ぎ、様々な体制に踏み切った。昨

年2月に朝の積み込み作業のパート化を図り、現在6人で業務を担当している。離職者数、大幅に改善
以前は配達担当が朝の積み込みを8時から開始、9時

に出発していたが、パート化により、8時30分出勤に変更した。「朝の積み込みは体力的にもたないんで、夏場は作業後に着替えてから配達する。身体的にも心にも余裕がなかつた」とし、朝の作業を切

り離したことで、「組合員さんとのコミュニケーションが上手くおこなうようになった」「安全運転にもなっている」といった声が上がっている。毎日の朝礼も以前の雰囲気とは大きく変わった。「まず、みんなの声が大きくなった。業務の中で注意点など細かいところまで目が行き届くようになり、さらに組合員さんと同じ職場の仲間への気遣いや心配りといった話も多くなつた」とし、「コミュニケーションも深まり、いい循環が生まれている」と話す。

また、パートに加え、時短社員も採用。働きたくても事情があつてフルタイムでは難しい人もいる。1日60件を1人で配達しなくても、いろいろな雇用で対応できる。と現在1人の時短社員を今後増員していく考えだ。生産性アップ
増益分は社員に還元

1として、分業化による労働時間削減と共に生産性のアップに重点を置いている。「単なる労働時間削減では生産性は上がらない。以前は評価項目になつた配達件数を採り入れ、評価制度を変更したことで、やりがい感がなく、仕事のやりがいづくりで生産性向上につながっている」。そのベースには「社員への還元」がある。同営業所では人の定着や生産性アップで利益率は前年比で約5%アップした。この増益分をすべて社員に還元しているという。

働き方改革のモデルセンター



働き方改革で朝礼の雰囲気も変わってきたという



「職場に笑顔を広げたい」と話す 阪野所長(左)

「働き方改革は、管理者の指示で行つたものではなく、現場の思いを形にしたもの。分業化はその第一弾」とし、当面、朝の積み込み作業に続き、事務作業や軽作業など分業の拡大と、ぎふ営業所での成功事例の横展開を図る。社の「セフト」として「デリバリースマイル」を掲げているが、宅配の仕事を通して、地域の人や組合員さん、そして社員の笑顔を広げていきたい考えだ。

朝の積み込み作業を6人のパートさんが担当。分業化を進めている

「職場に笑顔を広げたい」と話す 阪野所長(左)

「働き方改革は、管理者の指示で行つたものではなく、現場の思いを形にしたもの。分業化はその第一弾」とし、当面、朝の積み込み作業に続き、事務作業や軽作業など分業の拡大と、ぎふ営業所での成功事例の横展開を図る。社の「セフト」として「デリバリースマイル」を掲げているが、宅配の仕事を通して、地域の人や組合員さん、そして社員の笑顔を広げていきたい考えだ。

「働き方改革は、管理者の指示で行つたものではなく、現場の思いを形にしたもの。分業化はその第一弾」とし、当面、朝の積み込み作業に続き、事務作業や軽作業など分業の拡大と、ぎふ営業所での成功事例の横展開を図る。社の「セフト」として「デリバリースマイル」を掲げているが、宅配の仕事を通して、地域の人や組合員さん、そして社員の笑顔を広げていきたい考えだ。

食と農と福祉

信州・山里より

「説明に丁寧で、この設備を

したいポイントは人それぞれ。その視点を大切に意見交換する。異なる意見への批判はしない。▼このようなゲームの進め方は、地区の有力者の方々には初めてであり、とまどいもあつたのではと思われ

災害時に冷蔵庫の食材と備蓄の水等を使って、おいしい食事を簡単に、しかも安全

できないだし巻玉子は、この方法でやれば誰でもうまくできると驚きの声があがった。

▼災害時にも、食事は、温かいものを美味しくできれば、元気がでるもの。備蓄品に、この袋と水と鍋、そしてカセットコンロ(もちろんカセット用ガス)を必須アイテムにした。

災害時対応カードゲーム

の説明に丁寧で、この設備を

したいポイント

その視点を大切に意見交換

災害時に冷蔵庫の食材と備蓄の水等を使って、おいしい食事を簡単に、しかも安全

できないだし巻玉子は、この方法でやれば誰でもうまくできると驚きの声があがった。

災害時にも、食事は、温かいものを美味しくできれば、元気がでるもの。備蓄品に、この袋と水と鍋、そしてカセットコンロ(もちろんカセット用ガス)を必須アイテムにした。

が食品流通に革命を!!

FE 富士電機
Innovating Energy Technology

革命ポイント②

革命ポイント③