

生産活動開拓モデル事業 事業計画書

法人名: 社会福祉法人飛翔会

事業所名: TOPPOI

サービス種別: 生活介護

対象事業	(1)新商品の開発及び既存商品の改良事業
現状・課題	商品がマンネリ化し、販売・製作ともに売上げが低迷している。 また、利用者様の生産活動機会が減少している。
事業の内容	珈琲を生豆からお客様の好みに合わせて焙煎し、豆やドリップコーヒーを作成し、パッケージデザインを利用者に描いていただき、世界に一つだけのオリジナルコーヒーとして販売する。
スケジュール	令和4年9月～保健所へ食品衛生管理者届出 令和4年10月～機器購入・導入 令和4年11月～作成・販売
事業の目標・期待される効果 (※1)	新商品を開発する事で新たな作業が生まれ、利用者の作業の幅が広がることで、やりがいや意欲の向上が期待でき、売れば工賃向上にも繋がる。
必要経費	177,576 円
経費の内訳 (※2)	コーヒー焙煎機・85,800円 珈琲冷却器・8,900円 ミルク・52,250円 珈琲豆・21,826円 コーヒー豆袋代・8,800円
交付申込額	177,000 円
担当者名・連絡先	道上絵里 06-6844-1081

※1 「事業の内容」、「事業の目標・期待される効果」について、可能な限り具体的に記入すること。

※2 「経費の内訳」が確認できる書類(見積書等)を添付すること。

生産活動開拓モデル事業 実績報告書

法人名:	社会福祉法人飛翔会
事業所名:	TOPPOI
サービス種別:	生活介護

対象事業	(1)新商品の開発及び既存商品の改良事業
事業実施前の状況・課題	商品がマンネリ化し、販売・制作ともに売上げが低迷している。また利用者様の生産活動機会が減少している。
事業の内容	コーヒー豆を生豆からお客様の好みに合わせ焙煎し、豆やドリップコーヒーを作成し、パッケージデザインを利用者様に描いていただき、世界に一つだけのオリジナルコーヒーとして販売する。
事業の実績・効果 (※1)	焙煎機を使い、コーヒー豆の種類ごとに煎り方を研究し、それぞれの豆に合った焙煎度合いを決めることができた。また焙煎した豆をミル機械を使って細挽き・荒挽きにし、豆の特徴を活かしたコーヒーを作成することができた。コーヒー作成でのコーヒー豆ピッキング・焙煎・茶皮取り・ミル・袋詰め・デザイン作成と工程も多く利用者様も作業の幅が広がり、新たな取り組みでやりがいや意欲を向上することができた。
今後の課題・取組み	販売に向けて細かい調整や研究し、改良を重ねて商品化していくことが課題
対象経費の支出済額	174,810 円
経費の内訳 (※2)	焙煎機 ￥85,800 冷却器 ￥11,158 ミル ￥54,780 コーヒー豆 ￥16,692 袋 ￥6,380
補助金所要額	174,000 円
担当者名・連絡先	道上 絵里 06-6844-1081

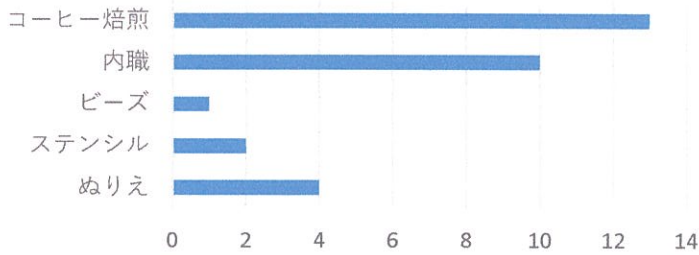
※1 「事業の実績・効果」が確認できる資料(事業実施前との比較、成果物等がわかるもの)を添付すること。

※2 「経費の内訳」及び支払った事実が確認できる書類(領収書等)を添付すること。

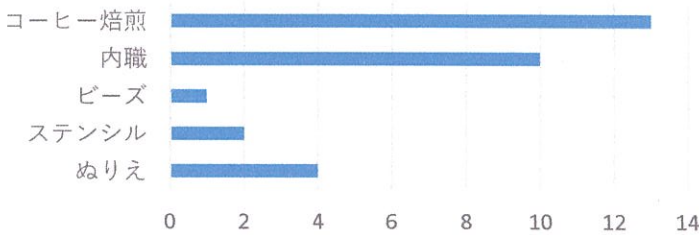
作業の取り組みアンケート集計結果

12月8.9.10.12日実施 回答人数30名

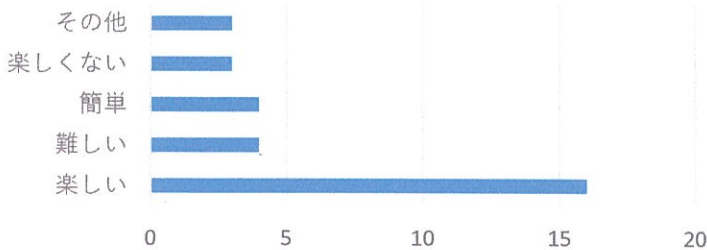
現在している作業の中でどれが好きですか？



作業の中で達成感が得られるものはどれですか？



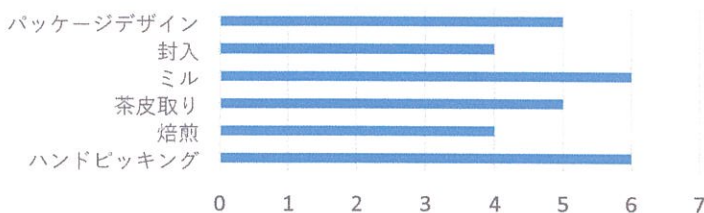
コーヒー豆の焙煎作業が始まりましたが、今までの作業に比べてどうですか？



その他の回答

- 新しい作業楽しいです。
- もっとやりたい！
- いろんな作業が増えて嬉しい。

コーヒー豆の作業でどれが1番好きですか？



作業について思っていること もっとパッケージの絵を描きたいです。 楽しいです。

どの作業も楽しい。 コーヒー焙煎の作業好きです。 茶皮取り楽しい

生産活動開拓モデル事業期待される効果について

豊中市福祉部障害福祉課
企画係ご担当者様

社会福祉法人 飛翔会
道上 絵里

現在利用者様に支払っている工賃の主な収入源が内職の作業であり、作業内容によっては参加できない利用者様もおられます。事業所で以前から制作しているステンシルやバスボムといった既存商品も売り上げが低迷してきており、商品生産に充てる時間も作れない状況です。新商品としてコーヒー焙煎販売に向けて開発することによって、作業工程が増え、内職作業ができなかったご利用者様にも生産活動の時間を増やすことができます。作業時間や作業量により工賃の金額に差ができているところを、コーヒー焙煎販売作業の種類が増えることにより、工賃を月 100 円程度増やせる見込みです。

以上

CAFÉPRO

Dainichi
Plus

Coffee Roaster MR-101

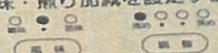
焙煎運転のしかた

1. 生豆を入れる

- 豆が入っていないことを確認してください。
- 1回の焙煎では、計量カップすりきり2杯です。2杯を超える量の生豆は絶対に入れないでください。故障の原因となります。



2. 風味・煎り加減を設定する



- 3. 焙煎ボタンを押す
パチパチという音や煙がでることがありますが、異常ではありません。



焙煎

酸味

苦味

スタート

風味

焙煎

自動排出

煎り加減

強制排出



RE

ワンランク上のシーラー

NS
TRU
ME

NEXT G2
COFFEE GRINDER







付: / /
NO
4707

CO-OP
フリーザーバッグ
日付: / /
memo: フラジール
中・果

CO-OP
フリーザーバッグ
日付: / /
memo: 4707
たけ豆
果 深
4707 細

付: / /
NO
4707

CO-OP
フリーザーバッグ
日付: / /
memo: フラジール

CO-OP
フリーザーバッグ
日付: / /
memo: 4707
4707

