

令和3年度以降のデリバリー型給食実施に向けての対話（サウンディング調査）結果

○対話に御協力いただいた事業者

14事業者（弁当等調理事業者9者、コンサルティング事業者3者、弁当容器製造事業者2者）

※項目によっては、無回答の事業者もありました。

1 参入を検討している業務

本事業に係る業務（弁当製造・配送等、サポートセンター運営、衛生管理、弁当容器作成、事業者調整）のうち、参入を検討している業務を伺いました。

<input type="checkbox"/> 弁当製造・配送等業務に参入可能	9者
<input type="checkbox"/> サポートセンター運営（問い合わせ対応・注文決済管理）に参入可能	2者
<input type="checkbox"/> 衛生管理業務に参入可能	2者
<input type="checkbox"/> 弁当容器作成に参入可能	2者
<input type="checkbox"/> 事業者調整・モニタリング等に参入可能	1者

※複数の項目に対応可能な事業者も含まれています。

弁当製造・配送等に参入を検討している事業者に供給可能な食数について伺いました。（9者）

供給可能数が1番多い事業者8,500食、1番少ない事業者1,000食

※現在請け負っている業務の関係などから、既存工場の供給量の範囲内で次期の参入を検討している事業者が多くありました。

※工場の新築・改修は行わず既存事業の体制の見直しにより供給体制の強化を検討している事業者や工場の新築を検討している事業者もいました。なお、工場の新築を行うには、多くの時間を要するとのことでした。

※現在使用している自社の弁当容器を使用する事を想定している事業者や、独自の製造工程を前提としている事業者もありました。

2 各業務内容に対する意見・提案

対話項目	対話の概要
弁当製造	<ul style="list-style-type: none">・おかずの大盛りは対応可能だが、盛り付け作業がひと手間増えることや誤配が起るリスクを考えると推奨できない。少なくとも令和3年度の事業開始当初は実施しないで欲しい。・献立を市教育委員会が作成してくれるのはありがたい。工場の調理機器のデータを渡すので、献立作成時は機器を考慮して作成して欲しい。・汁物の回数を減らすことを検討して欲しい。工程管理が多く人件費が高くなる。塩分の関係からも検討してはどうか。・自社の製造工程やノウハウを活かして弁当製造を行うことで供給体制を増強することができる。・自社で使用している弁当容器に合わせた製造ライン・洗浄ラインとなっているので、弁当容器の形状等について希望を取り入れてもらいたい。

<p>食材調達</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の質の担保や何かあった際の横の連携が取れるということも含めて、加工品は市教育委員会がメーカーと商品を指定し、全ての製造会社が同一のものを使用するようにしてほしい。 ・生鮮食品については、各製造会社の処理能力やスペースが異なるため、環境にあった規格をそれぞれの会社が仕入れた方が良い。 ・横浜市内の農家と深いつながりがあり、そこから仕入れる独自のルートがあるので各事業者が食材調達を行うスキームが良い。 ・横浜市が一括して食材を調達してくれた方が有り難い。
<p>配送体制</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・次期スキームにおいて4時間以内の喫食を目指すのであれば1ルートあたりの学校数を減らすことは必要不可欠。配送単価を1食当たりの調理経費と分けてくれれば事業者として協力する。 ・4時間以内の喫食をクリアするためには、配送にかける時間は1時間半が限度だと思う。1ルート2校程度が理想的だ。 ・1ルート当たりの学校数が多いと、何かトラブルが起こったときに他の学校への影響が大きい。1ルート1校が望ましいが、その様な体制が組める事業費の積算を行って欲しい。 ・配送の効率化は重要。牛乳とパンを学校直送にしてもらうことはできないか。その場合、各校に牛乳保冷庫の設置が必要になる。 ・学校において最低限仕分けが実施できるスペースの確保をお願いしたい。 ・現在、保冷車を保有していないことが課題。マルチエアコン車など、保冷車ではなくとも、横浜市が定める衛生基準を守れていれば利用を認めてもらいたい。 ・現在、オフィス用の弁当を製造しており、配送ネットワークも事業所の分布に合わせて構築されている。新規に配送ルートを組むのではなく、既存の配送ネットワークを利用することを考えている。
<p>受渡方法・回収方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・各フロアのクラス前まで運ぶことや各階配膳も可能だと思うが、その分配膳員を多く配置する必要がある。事業費積算の際考慮して欲しい。 ・各校によって施設状況や受け渡し方法の希望が異なるため、受渡スタッフは各学校で雇用してもらった方が良いのではないかと。 ・各階配膳や各教室配膳もエレベーターのある学校などでは可能だと思う。クラスごとのコンテナで教室まで運搬した方が渡し間違いも起こりにくいように思う。 ・エレベーター等が無い学校で仮に2階に配膳場所を設ける場合は、それに応じた賃金計算を行う必要があるのではないかと。他の配膳員と比較して負担が大きい。 ・他都市で拘束時間を2.5時間として配膳員の募集をかけたところ、すぐに人が集まった。幼稚園の送迎の合間の時間に丁度良いという反応だった。 ・新規参入事業者の立場では、各中学校の一時保管場所の状況を分かった上で、プロポーザルに臨みたい。一時保管場所の配置場所や広さなどは前もって知りたい情報だ。

<p>令和3年度以降の事業実施体制</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・工場の新築・増築は考えていないが製造体制を見直し供給体制を増やす。 ・工場の新設の余地は全くないわけではないが、今は検討できない。 ・参入事業者数を多くし、市全体の安定した供給体制を構築すべき。 ・次期事業への準備は6か月あれば対応可能。 ・現在自社で保有する弁当提供のシステムをそのまま活用して、事業に参入することを考えているため、プロポーザルの条件次第では数か月あれば準備できる。横浜市の想定するデリバリー型給食の内容次第では参入が難しいかもしれない。
<p>本事業に参入する場合のリスク</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・人件費が年々高騰しており、人材確保が困難であることが不安。 ・新型コロナウイルス感染症の影響などにより業界全体が苦境に立たされている。安定的に人材を確保し、新規の投資を行うためにも契約書に補償要素を入れて欲しい。 ・委託費について、「1食当たりの調理委託費（変動費）」と「1校当たりの配送・配膳委託費（固定費）」と分けて積算するスキームは好ましい。喫食率が変動することにより収入の見込みが立てづらいので、安定的な事業運営ができるよう喫食率が低い時は1食当たりの調理委託費を高め設定し、喫食率の増加とともに調理委託費が下がるようなスキームが望ましい。 ・契約が決まれば、既存の工場の生産ラインの一部を改修する計画で考えており、相応の投資を行うことになる。新規事業者の参入を促すために施設整備に係る補助を検討してもらいたい。
<p>弁当箱の形状等</p>	<p>(弁当製造事業者)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・弁当容器は喫食率の2倍必要。返却後に洗浄と乾燥を行うが、乾かないことも想定される。 ・弁当容器は喫食率の3割増くらい貸与してもらえれば運用可能。 ・弁当容器は保管場所の問題もあるので、あまり余剰は持ちたくない。 ・自社で使用している弁当容器での提供を可能としてほしい。 <p>(弁当容器製造事業者)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・もう少し落ち着いた色の方がおかずが映えるのではないかな。 ・現在のハマ弁の容器は、他都市で使用している容器と比べ、サイズが一回り大きいように感じる。 ・シリコン製の容器は臭いが付きやすい。 ・容器は仕切りがあってもなくても価格は変わらない。 ・新たに容器を作る場合、型から考えると半年はかかる。 ・弁当容器の素材はポリプロピレンを利用している自治体が多い。耐久年数は3年～5年で、1,000回の使用に耐えられるよう設計されている。

サポートセンター	<ul style="list-style-type: none"> ・サポートセンターは毎日対応を求められる。特に3月、4月は問合せが多い。 ・サポートセンターでは、注文の変更やキャンセル、登録情報の更新等に関する内容を多く受けているため、電話対応とシステム操作は一体的に行った方がミスもなくサービスも向上するため効率的だと考える。 ・保護者からの問い合わせには、アレルギー情報の照会や産地情報の確認を求める内容も多く、サポートセンターの中に栄養士資格を保持している職員もいると良い。
衛生管理補助	<ul style="list-style-type: none"> ・動線図、工程表の確認は参入事業者が多いほど業務量が増える。 ・衛生管理を行う業務は、大型の施設の管理実績がある会社が望ましい。 ・弁当製造業者には「弁当の製造」ではなく、「学校給食」を提供するということをしっかりと認識して、衛生管理を行ってもらう必要がある。 ・巡回指導は、可能な範囲で頻度を増やすことが望ましい。 ・製造会社ごとに、衛生管理基準に基づいてきちんとした体制が取れているかチェックする部署を置いているが、外部から客観的に指導、監督する役割の者も必要と考える。