

栄養改善プラットフォーム

インドネシア工場視察議事録

2017年2月24日～28日実施

A社(カラワン工業団地デベロッパー紹介)

訪問者: BSR 永井朝子、Rosa Kusbiantoro

訪問日時: 2017年2月27日(月)午後1時～午後2時半

<基礎情報>

質問	回答
工場名	A社
業務内容	製造業
労働時間・シフト(うち休憩(昼食)時間)	07:30-16:30(昼食時間 12:00-12:40)
総従業員数	519
うち女性	95
うち既婚女性	38
子どものいる女性	29
うち2歳以下の子ども	7
調理済み食事の提供の有無	有。4工場有り、第一と第三工場はケータリング、第二と第四は、キッチンで調理した食事を提供。
内製・外注の別	外注(以下は、第一工場のケータリングの場合を記載)
工場内調理・外部持ち込みの別	外部持ち込み(ケータリング)
業者への委託条件・指示など	タンパク質として、肉、魚、卵食のいずれかを指示。カロリー等はインドネシアの労働法の規定(1400Kcal)に従っている。量はたっぷり、メインがバランスよく、テンペ、野菜、サンバル等添え物は毎日ついてくる。
提供に掛かる費用	11,000 インドネシアルピア
1食辺りの食材費	-
施設調達・維持費	-
人件費・外部業者委託マージン	-
従業員の個人負担額	なし
従業員の工場食利用率	95%
利用しない従業員の食事調達手段	食べない、工場前の屋台
従業員が利用しない理由	味が違う地方の人、毎日だと飽きる
工場周辺の供食環境 外食施設の有無	工場の正門前に1件のラーメン屋台
外食施設における1食分の価格	7,000 ルピア
工場や従業員は健康的な食事、栄養バランスの取れた食事に関心があるか。	関心がある。
大豆に対してのイメージ	健康的で安い食品
大豆に対しての認知度	知っている
大豆と聞いて何を思いうかべるか	テンペと豆乳
テンペの原材料が大豆と知っているか	知っている

＜その他コメント等＞

食事の内容について

- ・従業員にとって最も重要なのは、「味と量」で、ご飯がたくさんあることを大切。
- ・経営者にとって重要なのは、価格、品質（バランス等）、衛生面、家庭的な味であるかどうか（飽きがこない）、大手の場合は家庭的な味でないところが多く、あまり大手でないほうが良い。
- ・食事は暖かいものが提供されることが大切（特にライス）。
- ・従業員の好みに合わせることも大切で、第2工場では、従業員の要望に応じて「jengkol」豆の一種を調理したものを提供している。

ケータリングについて

- ・飽きることと、ケータリング会社に緊張感をもってもらいたいため、月の前半と後半でケータリング会社を変える。3か月契約として、内容やサービスが悪い場合は、契約を更新しない、といった対応をしている。

従業員の健康、栄養状況について

- ・栄養過多で、運動不足の人ばかりで、栄養不足の人はいない。
- ・健康であるため、運動やバランスの良い食事が必要といった教育はこれから重要となってくると思う。

その他

- ・味や内容、衛生面含めて、社長自ら毎日、従業員と同じ内容の食事をとっている。
- ・社内には栄養士はいない。
- ・年次の健康診断時に医者から、健康についてのレクチャー（例：腸チフス为了避免するためには）を受ける。



（上）昼食三人前（米、魚揚げ物、テンペ、野菜、果物）



昼食時に提供されるスープ



暖かい状態で提供される米



果物はサラック(ヤシ科の植物)



クルプック(揚げせんべい、タピオカ等デンプン粉と魚のすり身等で作る)

B 社(カラワン工業団地デベロッパー紹介)

訪問者:BSR 永井朝子、Rosa Kusbiantoro

訪問日時:2017 年 2 月 28 日(火)午後 1 時～午後 2 時半

<基礎情報>

質問	回答
工場名	B 社
製品または業務内容	アパレル製造
労働時間・シフト(うち休憩(昼食)時間)	07:00-15:45 (昼食時間 12:00-12:45)
総従業員数	1649
うち女性	1577
うち既婚女性	1103
子どものいる女性	827
うち 2 歳以下の子ども	496
調理済み食事の提供の有無	有。
内製・外注の別	外注
工場内調理・外部持ち込みの別	外部持ち込み(ケータリング)
業者への委託条件・指示など	
提供に掛かる費用	4,600 インドネシアルピア
1 食辺りの食材費	-
施設調達・維持費	-
人件費・外部業者委託マージン	-
従業員の個人負担額	なし
従業員の工場食利用率	95%
利用しない従業員の食事調達手段	食べない、工場前の屋台
従業員が利用しない理由	味が違う地方の人、毎日だと飽きる
工場周辺の供食環境 外食施設の有無	工場の正門前に 15 件程度の屋台。300 メートル以内に 5 件の食堂。
外食施設における 1 食分の価格	5,000~20,000 ルピア
工場や従業員は健康的な食事、栄養バランスの取れた食事に関心があるか。	関心がある。
大豆に対してのイメージ	テンペ、豆腐、しょうゆ
大豆に対しての認知度	知っている
大豆と聞いて何を思いうかべるか	テンペ、豆腐、しょうゆ
テンペの原材料が大豆と知っているか	知っている

<その他コメント等>

食事の内容について

- ・従業員にとって最も重要なのは、「味と量」で、ご飯がたくさんあることを大切。
- ・経営者にとって重要なのは、価格、品質(バランス等)。

ケータリングについて

- ・2 件のケータリング会社を使用。

従業員の健康、栄養状況について

- ・栄養は足りていると思う。貧血の人は少ないのではないかと。痩せることが目的のダイエットをしているものもあり聞かない。まずはおなかいっぱい食べることが大切。バランスのとれた栄養を取ることにに対する知識もあまりないと思う。

2017 年度以降のパイロットプロジェクトについて

- ・関心は多少あるが、従業員(40 名程度)が月に 1 回(3 時間程度)、ラインを抜けなければいけないことの生産に与える影響と、実際に教育に掛かる費用がいくらになるのか。

その他

- ・工場正門前の屋台は、ラーメン屋(4 件程度、5000 ルピア～7000 ルピア)、揚げ物屋(3 件程度)、果物屋(2 件程度)など。
- ・午後 8 時まで残業するときは、午後 6 時に夕食を提供している。昼食と似たメニュー。
- ・女性の平均年齢は 20 台後半。寮はなく地元の出身者がほとんど。
- ・目視では従業員は、太ってもおらず痩せてもおらず。
- ・従業員は、健康に関する教育は受けていない。
- ・年間平均の欠勤率は 10%程度。
- ・離職率は3%程度で少ない。
- ・毎朝 5 分間の準備体操をしている。



従業員に提供している昼食(米、魚と豆の揚げ物、バナナ)



昼食時の工場正門前で、屋台に昼食を購入する従業員



屋台のラーメン(5,000 ~ 7,000 ルピア)



屋台の惣菜



会社から提供された昼食に屋台で買った惣菜や、味付けを加えて食べる従業員

C 社

訪問先工場名：C 社衣料製造工場
 訪問者：YBS(インドネシア現地NGO)
 訪問日時：2017 年 2 月 24 日(金)

＜基礎情報＞

質問	回答
工場名	C 社工場
製品または業務内容	衣料製造
労働時間・シフト(うち休憩(昼食)時間)	07:30-16:30 (昼食時間 11:30-12:30)
総従業員数	3057
うち女性	2535
うち既婚女性	1550
子どものいる女性	1324
うち 2 歳以下の子ども	データ無し
調理済み食事の提供の有無	工場内に食堂は無く、従業員は休憩所で食事をする。 デイトタイムシフト：昼食の提供は無く、飲み水のみ提供される。但し、3 時間以上の時間外労働の際は食事(米と副食(卵、テンペ、豆腐、鶏肉、野菜))が提供される。 ナイトシフト：食事の提供有り。
内製・外注の別	外注
工場内調理・外部持ち込みの別	外部持ち込み(ケータリング)
業者への委託条件・指示など	衛生面に問題がないことを契約前に確認。食事は一人分事にパックする。
提供に掛かる費用	2,250 インドネシアルピア
1 食辺りの食材費	-
施設調達・維持費	-
人件費・外部業者委託マージン	-
従業員の個人負担額	なし
従業員の工場食利用率	ナイトシフト：100%(1200 人のナイトシフト全員分をオーダーする)
利用しない従業員の食事調達手段	デイトタイムシフト：ほとんどが工場付近の屋台。昼食持参または自宅に戻るケースも多少有り。
従業員が利用しない理由	デイトタイムシフトは昼食が提供されないため。
工場周辺の供食環境 外食施設の有無	工場周辺 100 メートル付近に複数の屋台。
外食施設における 1 食分の価格	食事 500～10,000 ルピア、飲み物 500～8,000 ルピア
工場や従業員は健康的な食事、栄養バランスの取れた食事に関心があるか。	男女差がある。女性従業員の方がより関心がある。
大豆に対してのイメージ	タンパク質の摂取、美味しい、手に入りやすい
大豆に対しての認知度	知っている
大豆と聞いて何を思いうかべるか	テンペ、豆腐、チップス、揚げ大豆、豆乳、醤油、野菜スープ、生姜ホットドリンク
テンペの原材料が大豆と知っているか	知っている

＜その他コメント等＞

食事の内容について

- ・従業員にとって重要なのは、衛生的・安い・種類が豊富の 3 点。ただし、傾向として男性従業員は食事より喫煙を重要視し、食事は取ればメニューにこだわりはなく、女性従業員は栄養バランスにより関心がある。
- ・経営者にとって重要なのは、衛生状況の良い調理場で調理され、栄養と量が十分であること。食事に関しての定期的な会議はなく、基準等もない。
- ・ケータリングの場合、メニューは業者に一任。
- ・屋台はケータリングと内容に大きな差はないが、屋台の方が種類が多い。屋台ではスープ、肉団子、鶏肉のヌードル、豆腐、サラダ、パパイヤ、スナック・チップス類、飲茶、インドネシアの家庭料理他

ケータリングについて

- ・毎食 5 件のケータリング会社を使用(伝統的な調理設備のため、1200 食を調理するキャパシティが無い)
- ・管理は人事部が担当し、発注・受取・食事内容の記録を行う

従業員の健康、栄養状況について

- ・ナイトシフトで提供される食事は非常に栄養があるというコメント以外は回答無し。

その他

- ・ナイトシフトがなかった頃(火事の発生する前)は、残業状況に応じて随時食事を注文をしていた。
- ・ケータリング会社を決める際、食事サンプルのチェック、調理プロセス、衛生状況を確認した上で契約。
- ・休憩所には木製のテーブルの上にプラスチックのマットがあり、外注のサービス業者が朝と食事後に掃除をする。
- ・休憩所は全従業員を収容する大きさはないが、清潔に保たれ、手を洗う場所と石鹸が置いてある。



工場周辺の移動式屋台



工場周辺の食堂で売られる総菜類(野菜等の炒め物、スープなど)



調理済の目玉焼き、魚、肉類が売られている



肉団子を売る屋台



昼食時に工場周辺の屋台や食堂に向かう従業員



フルーツの屋台。女性従業員が購入している



購入した昼食をとる従業員



ケータリング会社のキッチン・水回り、ナイトシフト用の食事の準備の様子



提供される 2,250 ルピアの食事例
(米、大豆、もやし、揚げ物)



夜の屋台の様子

以下、2社は、日本企業(導入側)本社訪問の議事録。

D 社(インドネシア進出企業リスト(縫製業)でコンタクト)

訪問者:BSR 永井朝子

訪問日時:2017年3月14日(火)午前10時～午前11時

インドネシア工場概要

- ・国内に工場はなく、海外は、上海とインドネシアの二つ。インドネシアは、ジャカルタから飛行機で1時間程度の Semarang(スマラン)、中部ジャワ州。
- ・従業員は1000名程度で7割が女性。
- ・工場の設立してから3年程度。
- ・食堂で調理して、昼食を提供している。工場労働者(ラインワーカー)と間接社員(オフィスワーカー)の食事が異なるように記憶しているが、理由はわからない。
- ・離職率は年に1%未満で、工場側もいろいろと従業員にむけて工夫をしている。
- ・男性、女性服を製造しており、日本向けがほとんど。

その他

- ・3月末より出張でインドネシアの工場に行くので、こうしたプログラムへの関心やニーズについて現地とも確認してくる。
- ・かかる費用面が一番気になるところ。費用負担が少なければ導入検討の余地はある。

E 社(インドネシア進出企業リスト(縫製業)でコンタクト)

訪問者:BSR 永井朝子

訪問日時:2017年3月14日(火)午後2時半～午後3時半

インドネシア工場概要

- ・インドネシアには二つあり、いずれも Bekasi でジャカルタから車で2時間程度。
- ・従業員は数百人(200～)程度。
- ・栄養改善プラットフォームには興味があるが、費用がみえないと社内で検討できないので、まずは費用面がどうなるのか、教えてほしい。教育トレーニング費用と、栄養介入費用といずれも負担が必要となるのか。
- ・工場側からは、月に一回のトレーニングを一年毎月やるとなると、負担が大きいと思う。