

事業計画書・収支計画書 概要版

団体名	公益財団法人新潟ミートプラント
経営理念・経営方針	食肉の高品質とおいしさの両立を全職員が一丸となって追及するとともに、働きがいのある職場づくりをしながら、消費者へ食肉の安全安心をPRし、畜産業の振興と新潟市の発展に貢献することを経営理念とし、職員がそれぞれの課題を安定的に、かつ、着実に解決しながら、経営理念の実現と持続的な発展を図ります。
指定管理者申請の動機	指定管理に当たっては業務内容に精通した専門的な知識が必要であり、これまで継続して指定管理者として新潟市食肉センターを管理してきた実績があることや、当財団の公益事業（食肉関連事業）とも密接に関係した管理が必要となることから、当財団が指定管理を受けることが最も適任であるとの認識から申請を行うものです。
指定管理業務に係る事業計画	食肉センターの設置目的を達成するため、「安全・安心な食肉の安定的な供給」を目指し、HACCPシステムを導入した衛生的な施設設備の維持管理を行うとともに、施設の老朽化で大規模な改修が必要な個所については、市と課題点を共有しながら維持管理し、修繕費の抑制を図っていきます。 また、情報発信として消費者や小学生等の施設見学を受け入れ、食肉センターが安心安全な食肉を提供している状況を広報していきます。
自主事業を実施する場合の事業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 安全安心な食肉を提供するための事業 <ol style="list-style-type: none"> (1) と畜解体・食肉冷蔵保管事業（通年） (2) 牛海綿状脳症（BSE）等に関する事業 2 農場から食卓まで、安全安心な食肉を届けるための事業 <ol style="list-style-type: none"> (1) 牛ヨロイ（体表に付着する糞便）・ゼロ強化月間の実施 (2) 食肉衛生強調月間の実施 3 CSF（豚熱）の拡大防止（通年）
サービス内容	開場時間、休場日は、原則として新潟市食肉センター条例の定めのとおり。 ただし、利用者ニーズに応えるため、必要により、市長と協議の上、繁忙期や閑散期の臨時操業や臨時休業を実施するものとします。
料金	新潟市食肉センター条例の定めのとおり。
組織・人員体制	<p><指定管理業務> 施設の技術管理5名、事務職員3名。</p> <p><自主事業> 技能職員25名、臨時職員8名、パート職員3名及び事務職員3名。</p>

雇用・労働条件	財団の就業規則等に基づいた雇用を行います。	
安全確保及び緊急時の対応	労働者の危険又は健康障害等を防止するため、安全衛生推進者を配置したうえで、補助者として安全推進者と衛生推進者の配置や、食肉の衛生管理等のため衛生管理責任者と作業衛生責任者を配置します。また、他の場内業者と防火委員会を設置し、火災の未然防止や連絡体制を確立しています。	
要望・苦情への対応	「苦情対応マニュアル」に基づき、指定管理者としての的確に判断し、誠意ある処理を行います。	
個人情報取扱い コンプライアンス	関係法令の順守は勿論のこと、財団として定めた「個人情報保護規程」に基づき、適切に対応します。	
環境保護の取組み	資源ごみの分別や浄化槽汚泥の減量化など、自前のできる小規模な省エネ化を実施します。なお、大規模な省エネ対策は高額な施設改修費を伴うことから、今後とも市と協議を行います。	
社会貢献活動の取組み	行政機関や企業の見学受入れや、小学生向けの講座等実施など施設の理解を深めてもらいます。	
地元団体の活用	食肉センターを管理するにあたり、新潟市内に住所を有する地元企業を優先し保守点検など各種業務を委託します。	
ワーク・ライフ・バランス等 を推進する取組み	適正な労働時間の管理を実施し、年次有給休暇の取得率を高め、ゆとりある生活の実現に努めるとともに、仕事と育児・介護を両立する職員を積極的にサポートしていきます。	
収支計画	【指定管理業務】 <収入> ● 指定管理料 184,800千円	【自主事業】 <収入> ● と殺解体料 350,769千円 ● 冷蔵庫使用料 58,611千円 ● その他収益 860千円
	<支出> ● 人件費 57,359千円 ● 管理費 119,531千円 ● 事務費 1,710千円 ● 租税公課 6,200千円	<支出> ● 人件費 247,857千円 ● 事業費 138,806千円 ● 事務費 5,220千円 ● 租税公課 18,357千円