

助成金を有効活用しませんか

飲食店オーナーの皆様、助成金ってご存じでしょうか？

例えば、新入社員を当初は「有期契約社員」として採用し、就業規則に「正社員転換制度」を設けて6ヵ月以上経過してから正社員として登用すれば、1人あたり50万円を超える額の助成金を受け取れる可能性があります。ですが、これらの助成金を活用できていない飲食店様が多いのが現状です。その理由は、助成金は種類が多く、毎年法改正もあるので、事業主様からみると非常にわかりにくく映るからではないでしょうか。

そもそも助成金とは、「採用、教育、雇用維持、職場環境の改善、仕事と家庭の両立支援および障害者雇用」などを行う事業主に国から支給されます。助成金の財源は、飲食店オーナーなどの事業主から徴収した雇用保険料により賄われます。また、一度受け取ったら返済する必要がないのが大きな魅力です。

助成金を有効に活用するために、事前に知っておくべきポイントが

あります。それは、①多くの場合、事前の申請が必要②法定三帳簿（タイムカード・賃金台帳・労働者名簿）が必要③最低賃金や割増賃金を正しく支払っている④雇用契約書（労働条件通知書）や就業規則を整備する⑤雇用保険・社会保険に適正に加入している⑥労働保険料の滞納がない⑦解雇をしていない、などです。

助成金を有効に活用するということは、上記のポイントをクリアしていくこととなりますので、結果、みなさまのお店の労働環境の改善につながります。助成金を今まで利用したことがない飲食店オーナー様も、この機会に新しい社員の採用や社員への教育・訓練を行う場合には積極的に助成金を活用し、社員の定着を図りましょう。

助成金についての質問、相談などございましたら社会保険労務士法人エルクエストまで遠慮なくお問い合わせください。