

# マージン率等の公開資料

労働者派遣法第23条第5項に基づき、マージン率等について公開します。

拠点名称	株式会社 アクオ西日本
拠点の所在地	広島県広島市中区八丁堀15-6 広島ちゅうぎんビル5F

※令和2年3月末現在

派遣労働者数	派遣先事業所数	①労働者派遣の料金 (1日8時間当たりの平均)	②派遣労働者の賃金 (1日8時間当たりの平均)	マージン率 (①-②)÷①
192	27	14,877円	9,953円	33.1%

マージン率とは

派遣先より、株式会社 アクオ西日本に支払われる派遣料金から、派遣労働者に支払う賃金を差し引いた残りの額がマージンであり、これを派遣料金で除して得られた率をマージン率といいます。

マージンに含まれる費用

社会保険料	健康保険料、厚生年金保険料、介護保険料、雇用保険料、労災保険料などの事業主負担分	
有給休暇費用	年次有給休暇取得時にかかる賃金(派遣先への請求はできません)	
会社運営経費	健康診断費用	一般健診及び生活習慣病予防健診の受信費用
	募集費用	派遣労働者の募集にかかる求人媒体費(求人誌およびインターネット等)、登録会場費
	就業管理費用	派遣労働者の就業に関する費用(登録受付・事務管理費等)
	営業費用	営業スタッフの人件費および活動費・事務所費・通信費等
営業利益	労働者派遣の料金から労働者の賃金、社会保険料、有給休暇費用、会社運営経費を差し引いた利益	
教育訓練に関する事項	別紙参照	
労働者派遣法第30条の4 第1項の規定に基づく労使協定の有無	有	
上記労使協定の有効期間	2020年4月1日～2021年3月31日	
上記労使協定の対象となる労働者の範囲	全ての派遣労働者	
キャリアコンサルティングの相談窓口連絡先	広島本社:082-502-6788	

## 別紙

	階層別	訓練内容	訓練内容
1年目	共通	接客訓練	スタッフの役割と心構え お客様の迎え方・言葉遣い等
	レジ・チェッカー	レジ・チェッカー訓練	レジ・スキャナー操作 金銭授受等
	鮮魚	商品加工訓練	パック詰め方法 魚のおろし方等
	精肉		パック詰め方法 肉の切り方等
	青果		パック詰め方法 野菜のカット方法等
	惣菜		パック詰め方法 惣菜の調理方法等
2年目	共通	顧客対応訓練	製品に聞かれた場合の説明方法 電話対応の基本
	レジ・チェッカー	サービスカウンター訓練	クレーム対応 商品の包装
	鮮魚	レジ・チェッカー訓練	レジ・スキャナー操作 金銭授受
	精肉		
	青果		
	惣菜		
3年目	共通	リーダーシップ訓練	リーダーに必要な機能と役割
	レジ・チェッカー	品出し・商品陳列	商品位置の把握 賞味期限チェック
	鮮魚	発注訓練	発注方法 端末操作方法
	精肉		
	青果		
惣菜			
4年目	共通	フォローアップ訓練	作業の再訓練

# マージン率等の公開資料

労働者派遣法第23条第5項に基づき、マージン率等について公開します。

拠点名称	株式会社 アクオ西日本 岡山支店
拠点の所在地	岡山県岡山市北区駅前町2-5-24 JR岡山駅第2NKビル10F

※令和2年3月末現在

派遣労働者数	派遣先事業所数	①労働者派遣の料金 (1日8時間当たりの平均)	②派遣労働者の賃金 (1日8時間当たりの平均)	マージン率 (①-②)÷①
64	14	14,146円	9,084円	35.8%

マージン率とは

派遣先より、株式会社 アクオ西日本に支払われる派遣料金から、派遣労働者に支払う賃金を差し引いた残りの額がマージンであり、これを派遣料金で除して得られた率をマージン率といいます。

マージンに含まれる費用

社会保険料	健康保険料、厚生年金保険料、介護保険料、雇用保険料、労災保険料などの事業主負担分	
有給休暇費用	年次有給休暇取得時にかかる賃金(派遣先への請求はできません)	
会社運営経費	健康診断費用	一般健診及び生活習慣病予防健診の受信費用
	募集費用	派遣労働者の募集にかかる求人媒体費(求人誌およびインターネット等)、登録会場費
	就業管理費用	派遣労働者の就業に関する費用(登録受付・事務管理費等)
	営業費用	営業スタッフの人件費および活動費・事務所費・通信費等
営業利益	労働者派遣の料金から労働者の賃金、社会保険料、有給休暇費用、会社運営経費を差し引いた利益	
教育訓練に関する事項	別紙参照	
労働者派遣法第30条の4 第1項の規定に基づく労使協定の有無	有	
上記労使協定の有効期間	2020年4月1日～2021年3月31日	
上記労使協定の対象となる労働者の範囲	全ての派遣労働者	
キャリアコンサルティングの相談窓口連絡先	岡山支店:086-237-0880	

## 別紙

	階層別	訓練内容	訓練内容
1年目	共通	接客訓練	スタッフの役割と心構え お客様の迎え方・言葉遣い等
	レジ・チェッカー	レジ・チェッカー訓練	レジ・スキャナー操作 金銭授受等
	鮮魚	商品加工訓練	パック詰め方法 魚のおろし方等
	精肉		パック詰め方法 肉の切り方等
	青果		パック詰め方法 野菜のカット方法等
	惣菜		パック詰め方法 惣菜の調理方法等
2年目	共通	顧客対応訓練	製品に聞かれた場合の説明方法 電話対応の基本
	レジ・チェッカー	サービスカウンター訓練	クレーム対応 商品の包装
	鮮魚	レジ・チェッカー訓練	レジ・スキャナー操作 金銭授受
	精肉		
	青果		
	惣菜		
3年目	共通	リーダーシップ訓練	リーダーに必要な機能と役割
	レジ・チェッカー	品出し・商品陳列	商品位置の把握 賞味期限チェック
	鮮魚	発注訓練	発注方法 端末操作方法
	精肉		
	青果		
惣菜			
4年目	共通	フォローアップ訓練	作業の再訓練