

Air レジの導入で個人経営レストランのバックヤード業務を効率化

2020 年 01 月 10 日 | Kozy's Pizza



ピザをメインとしたレストラン「kozy's pizza」では、補助金を活用し、POS レジアプリを導入。会計処理に要する時間と会計ミスを大幅に削減し、生産性向上とコストダウンを実現。



米軍の方にも評判のピザが食べられるレストラン「kozy's pizza」は、創業 8 年目のピザをメインとしたレストランです。産地にこだわることなく、厳選した食材のみを使っておいしさを提供。10 種類以上の中から選定した小麦粉を使用し、店内で仕込んだ生地を長時間低温熟成させ毎日生地を作っています。また水を一滴も使用していない自家製ピザソースも店内で 3 時間かけて作っています。

【課題】複数スタッフによるレジ入力でミスが多発し、レジ締め業務にも負担

個人事業主であるため、私自身の業務も多忙を極めていました。また当店は、専任のレジ担当はおらず、店舗スタッフそれぞれがレジ担当となっているため、どうしても入力ミスが発生し、一日のレジ締め作業がかなり負担となっていました。レジ締め業務を含むバックヤード業務の効率化とそれにかかるコストに課題を感じていました。



【導入】初期費用が抑えられる上に、シンプルで使いやすい

5年ほど前に、地元の商工会の集まりで紹介され「Air レジ」を導入しました。それ以前にもいろいろと調べてはいたのですが、他のツールはどれも初期費用が高額でした。導入にあたっては、リクルートの方にサポートをしてもらいましたし、Air レジはツールに不慣れでも使いやすいようにシンプルな作りになっているので、導入後、特に苦労なく利用できました。1、2回使ってみると慣れることができ、練習モードでトレーニングをすることも可能です。今回の導入では、IT 導入補助金を活用しました。書類の準備や手続きなどもツールの導入と同じくサポートをしてもらえたので、スムーズに進めることができました。

【効果】会計業務の効率が上がり、ミスが激減



Air レジの導入により、業務が劇的に改善されました。まず、会計時間は1/4以下で済むようになりましたし、ミスは1/10以下に減りました。その上、決済手段は倍以上になりました。ほかにも、1日の売上が一目でわかり、何がどれだけ売れたのかも一瞬でデータが出せるようになりました。当初の目的である会計関連以外では、シフト管理アプリを活用し、スタッフ11名のシフトを管理しています。こちらもシフトの提出やシフトの作成時間が大幅に削減でき、業務改善できました。また、店舗のBGMにもアプリを導入していて、以前に比べ1/2以下にコストを抑えることができています。

【展望】ツールの活用でさらなる効率化を図っていきたい

売上から原材料の使用量を算出するイールドチャートというものが、売上プランから発注をかける際に利用しています。今は毎日1時間～2時間の時間をかけ、約8社に発注をしています。ツールの活用により、この負担を何とか減らせるとうれいですね。具体的には、デイリーの売上データからイールドチャートを活用し、自動発注するようなシステムが欲しいです。



個人事業主は時間が足りないので、とにかく時間を作りたいです。他には、決済手段として沖縄でメジャーな WAON や Edy を使えるようにしたいですね。

社名 : Kozy's Pizza

HP : <https://r.goope.jp/kozyspizza/>

主な事業 : 飲食業

所在地 : 沖縄県中頭郡北中城村安谷屋 638-1 パークサイ

ドテラス #1808

従業員数 : 11 名



ここからアプリの事例ページはこちら