



DXとは

企業がビジネス環境の激しい変化に対応し、データとデジタル技術を活用して、顧客や社会のニーズを基に、製品やサービス、ビジネスモデルを変革するとともに、業務そのものや、組織、プロセス、企業文化・風土を変革し、競争上の優位性を確立すること。

(経産省2018年「DX推進ガイドライン」より)

飲食店こそDXを取り入れよう



野菜レストランさいとう (横浜市港北区)

JR横浜線・東急東横線「菊名」駅から徒歩3分にある「野菜レストランさいとう」は、齊藤良治シェフがつくる野菜メインのヘルシーフレンチレストランだ。シェフは、前勤務先を退職して料理学校で西洋料理を学び、横浜市内の有名フランス料理店で修業の後、2005年に当店を開業。地元で「おいしい野菜が食べられる」、地産地消の名店と知られている。

社長以外は全てパート・アルバイト。社長の負担が激増

店は繁盛し順調に業績を伸ばしたが、社長一人で野菜の仕入れ、パート・アルバイトの勤怠管理や給与計算等を行うことにととう限界がきた。さらに、カフェの新規出店やセントラルキッチン の建設も相次ぎ、早急に状況を改善する必要がある。

まず、神奈川県産業振興センター (KIP) が実施している「企業経営の未病CHECK (※)」を活用し、現状の把握と課題の整理を行った。



(※)「企業経営の未病CHECKシート」を作成して、中小企業・小規模企業の経営者の皆さまに、経営状況が下降する前にその兆しに気づき、早期に必要な対策(「企業経営の未病改善」)を講じていただけるよう、その取組みを支援しています



業務を1つずつ抽出して棚卸

「企業経営の未病改善アドバイザー派遣」で業務の棚卸

専門家と一緒に、デジタル化の導入を前提に業務の棚卸を行った。単純作業はデジタル化し、付加価値の高い調理や接客、メニュー開発に集中できる環境の構築を目指した。

株式会社ローカルフード

横浜市港北区菊名5-17-8

<https://www.restaurantsaito.com/>



「経営アドバイザー派遣」を利用し、本格的にデジタル化に着手！

当社の現状



- 勤怠管理は、従業員から希望日時をLINEで受けてシフト表に入力
- パート・アルバイトのタイムカードは手書きで記入
- 給与計算は月末にエクセルに入力して社会保険労務士に支払額等の確定を依頼
- 給与は現金での手渡し

アプリ導入前

シフト集計	180分
給与計算	60分
給与封入	60分

給与計算だけで合計300分
社長は徹夜で作業することも



当社のデジタル化の第一歩

会計
給与ソフトと連動



アプリ導入後

合計作業時間が30分に短縮
短縮した時間は
付加価値の高い作業に注力
ソフト導入で作業時間が
合計30分に短縮

取組み内容



- 勤怠管理にアプリを導入してタイムカードを無くし（アプリの使用料は月に数千円程度）、シフト作成作業等の時間が大幅に短縮できた。
- 会計・給与ソフトと連動させることで給与支払いまでの時間が大幅に短縮。現金払いから銀行振込に。

時間を大幅に短縮できたことで、調理や接客等の付加価値が高い業務に集中できるように

IT活用、日々本当に運用できるところまで支援します！

DX支援アドバイザー

デジタルの導入に不安がある方、
第三者に取組状況を判断してもらい、
改善提案を希望される方、
KIPのDX支援アドバイザーが、
貴社のデジタル化をサポートします。



森 智亮
中小企業診断士
ITコーディネーター



濱田 良祐
中小企業診断士



小池 俊介
中小企業診断士
ファイナンシャルプランニング技能士



坪田 誠治
中小企業診断士
事業承継士

経営総合相談課 TEL 045 (633) 5201

