

こんにちは、総務部の前田です。
コムデックに入社して早 4 カ月が経とうとしているところですが、前職との違いや変わった取り組みに驚きと発見ばかりの毎日です。そんな中でも特に総務業務に役立つ内容をこのコラムでシェアできればと思い連載を獲得しました！

記念すべき第一回にご紹介したいことは、「大掃除」についてです！コムデックでは GW と年末の年 2 回大掃除を実施しており、今年の GW で私も初めて大掃除に参加しました。
私が驚いたことは「大掃除も PDCA を回して運用している」ということです。

コムデックでは大掃除を実施する前にまず会議を行い、前回の大掃除の反省点を確認するところから始まります。
「前回この汚れがひどかったから今回の大掃除で念入りにやろう。」「この掃除にはこの掃除道具があると便利かも！」などなど意見を出し合いながら方針や役割分担を事前に決めて明確にします。



Kazuki Saito

名前：齋藤 和輝（さいとう かずき）
年齢：24 歳 出身地：伊勢市
生年月日：1996/05/29

出身中学：五十鈴中学校
出身高校：宇治山田高校
出身大学：名城大学

01 皆さんにお伝えしたい最近取り組んでいる仕事

令和 5 年 10 月 1 日より導入される適格請求書保存方式（インボイス制度）に対する販売管理システムの対応について準備を行っています。新制度が導入されるにあたり、各事業者様にて様々な準備が必要になるかと思いますが、こちらを読まれた方の準備を始めるきっかけになれば幸いです。



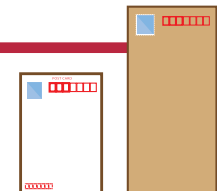
02 皆さんにお伝えしたい個人的な話題

学生時代サッカーをしていた影響で今でも欧州サッカーをよく観戦しています。最近応援しているチームは PSG というパリのチームです。もしサッカーに興味ある方がいらっしゃいましたら是非お話できたらと思います。



郵便局

2021 年 10 月から
郵便物（手紙・はがき）・ゆうメールの
サービスを一部変更します。



請求書の電子化プロジェクトスタート

ご存じでしたでしょうか？

日本郵便の「働き方改革」「週 5 日化」により、10 月から普通郵便について土日配達が廃止されるだけでなく、17 時までに投函すると翌日配達されていたのが、翌々日到着に変わるそうです。

請求書や官公庁の書類など着日指定がある場合、事務処理の前倒しが必要となるケースが想定されるため、現場はまた少し忙しくなりそうです。

これも少子高齢化の影響か ... とも思いますがインターネットが普及した現在、物理的な請求書を発送する事にいつまでも拘泥しては業務効率化の実現は難しいのも明白となりました。

リモートワーク、在宅勤務社員が今後増加することが想定されるなか、物理的な紙の削減がますます重要になります。

政府も使い勝手が悪かった「電子帳簿法」を改正し 2022 年 1 月から「スキャナ保存」ルールが利便性の良いルールに変更され 2022 年は大企業を中心に一気に請求書を始めた電子化が進みそうです。

弊社では地域中小企業の電子化における先駆けとなるべく、電子帳簿法への対応を進めていく予定であり、その一環として年内を目途に「請求書の電子化」を今後推進してまいります。

請求書の電子化は、インボイス対応やお客様のバックオフィスの在り方について考えていただく機会とも捉え、ご支援してまいりますので意見、ご協力の程よろしくお願いいたします。

代表取締役社長 樋口 雅寿

豚捨様



導入インタビュー



有限会社豚捨様

明治 42 年創業の和牛専門店豚捨様は、牛肉の余りの美味しさに「豚肉を捨ててしまえ！」という逸話がある程、美味しい伊勢肉を取り扱っている老舗精肉店様です。ラードでこんがりサクサクと揚がっているコロッケ、ミンチカツはメディアに取り上げられることもあり、多い日には一日に二万個が販売されるほどの大人気商品。今回は、社長様に加えて総務の一木様と外宮前店の店長：野村様がインタビューに応じてくださいました！



樋口

本日は取材に応じていただきありがとうございます！
昨年から KING OF TIME を導入しはじめて、3 か月ほど前から本格的に運用が始まりましたが、どんなところに導入の効果を感じていますか？
まずは現場の直の声ということで、豚捨外宮前店の野村店長、お願いします。

野村店長

何と言っても、勤怠の末締めをしなくて良くなったところですね。これまでは 20 数名分の締め作業でも丸一日以上かかってたんですが、日々の勤怠をしっかりとチェックしておけば手で集計する必要もないのですごく楽になりました。



樋口

丸一日！やっぱり飲食業界の複雑な勤怠だと手で計算するのも大変ですよ。

野村店長

給与計算の都合もあるので、なるべく早く締めをしたいんですが、やっぱり締め日が土日や連休に重なるとにかくお店が忙しいので業務優先になるんです。そうすると、本部が給与計算を進められないので催促の連絡が来たり……実は、催促の常習犯でした。

樋口

給与は支給日が決まってる分、勤怠の締めもタイトになりますよね。
丸一日以上かかっていたとのことですが、締め作業元々はどのような形で行っていたんですか？また、それが KING OF TIME でどう変わりましたか？

野村店長

手計算で末締めをしていたころは、計算に必要なすべての数値をタイムカード上に書き出して…という形で集計していました。タイムカードは本部に提出してしまうので、休みの日数を管理するために一人の勤怠に対してタイムカードとシフト表と、さらに従業員の休暇等をメモした自分独自の資料を照らし合わせながら、自分なりに表をつくって転記したり……それが、KING OF TIME になったことで、働いた時間も、シフト（スケジュール）も、休暇の日数も、全ての情報を一画面かつ私からも本部からも確認できるのがありがたいですね。いろんな覚書をメモしておかなくても、全部 KING OF TIME に記録できるので。

樋口

本来の締め作業（集計作業）ではない部分に時間がかかっていたということですね。

野村店長

店長になりたてのころはやり方もわからなくて、本部の人に聞きながら「これで合ってるかな…」と不安を抱えたまま 2~3 日かけて締め作業をしていたんですが、これから店長になる人は KING OF TIME があるから勤怠管理面で不安はないと思います！本部担当者の一木は 60 代ですが、私よりも KING OF TIME を使いこなしてますよ。触っていくうちに慣れたみたいです。

樋口

タイムカードから移行すると、最初はやっぱりガラッと変わるので抵抗感もありますが、慣れてしまえばぐっと楽になりますよね。よく、KING OF TIME 導入初期のお客様からは「手書きのころよりもチェックする内容が増えて逆に時間がかかってしまっている」というお話も聞きますが、そのあたりはいかがですか？



野村店長

もちろん、まだ慣れてないこともあってチェックの時間は必要ですが、以前は締め作業のためだけに残業をすることもあったので、トータルの所要時間はかなり削減されていると思います。なかなか業務の繁忙もあってできていないんですが、毎日勤怠をチェックしてこまめに修正をしていけばもっと効率化できるんじゃないかと。

樋口

その削減された時間を、どんなことに活用していますか？

野村店長

店舗の月の売上集計や、その分析により時間を割けるようになってきました。

樋口

間接業務に使っていた時間を、戦略を考える時間に転換できたというのはうれしい効果ですね！
それでは続いて、社長様、本部担当者の一木様から見た KING OF TIME 導入の効果はいかがでしょうか？

本部一木様

紙のタイムカードが無くなって、電卓を使って集計しなくてもいいのが一番の効果ですね。あとは、月の途中で誰がどれくらいの勤務時間がわかるので、既定の労働時間を超えないように調整したりといったことができるようになりました。

休みの日数も正確に管理できるし、給与支払い日まで余裕がないときに、タイムカードの提出を催促しなくてもいいのは嬉しいですね。

森社長

集計が早くなったことや給与計算まで余裕ができたこと以外の効果で言うと、KING OF TIME にログインすれば全ての店舗の勤務状況が把握できるようになったのは便利ですね。
あとは、各拠点に勤怠管理責任者を設けることで、店長が「ただ勤怠を締める、集計する」だけではなく労務管理に意識・興味を持ってもらえる環境になってきているというのもいい効果だと思います。
管理責任者が意識を持つことで、これまで何度説明しても早朝に出勤してきていた従業員がきちんと所定の時間に来るようになりました。もちろんまだそういった事例は限定的ですが、徐々に広がって行ってくれればと思っています。

樋口

「早く出勤しすぎてしまう方」はだいたいこの会社さまでも課題に挙がってきますが、勤怠管理に対する意識が付いたことで改善に向かってくれた、という好事例ですね！

森社長

また、これまではタイムカードで集計された数字をただ見ていただけでしたが、KING OF TIME になったことで各店舗事情が違うことも見えてきました。
特にうちの場合には製造・販売・飲食と各店舗・拠点それぞれ違うことをしているので、それぞれに合わせた勤怠の仕組みを模索していきたいですね。

樋口

これまでのタイムカードは「勤怠記録」であって「勤怠管理」ではなかったということですね。
勤怠管理を皮切りに、是非他の部分もペーパーレス化、クラウド化に取り組んでいきましょう！
本日はお忙しい中ありがとうございました。



大人気のコロッケ含め、
美味しいお肉の通販はこちら！

<http://www.butasute.co.jp/company/index.html>

