

第 31 回

すぐに使える飲食店の開業・開店のノウハウ！！

要員計画&標準労働時間計画編 その1

要員計画とは社員やアルバイトのスタッフの人員数を割り出す計画を作ることと、標準労働時間計画については、一日のスタッフの総労働時間を割り出し、人時接客指数と人時売上高を算出して、人件費のコントロールを行うための指標を作成することをいいます。

では、はじめに要員計画を立案してみましょう。

- 1) 客席数から割り出す人員数の目安(レストランの場合)は、
総客数÷4名＝平均テーブル数
平均テーブル数÷4卓＝満席時のホールスタッフ数
例) $50 \div 4 \text{名} = 12.5 \text{テーブル}$ $12.5 \text{テーブル} \div 4 \text{卓} = 3.1 \text{人}$
答えはホールスタッフ 3名
- 2) ドリンクパントリー(ドリンクを作成する場所)1名、レジ1名を設定し、合計2名
- 3) 調理場のキッチンスタッフは、一般レストランで、冷製(前菜、サラダ)を作るスタッフ1名、ストーブ前1名、補助及び仕込みスタッフ1名、洗い場1名の合計4名
- 4) スタッフ人員は、ピーク時間で合計9名
- 5) 社員数は、営業時間によって異なりますが、例えば、営業時間が11時から23時の場合、最低ホール2名、調理2名の合計4名とし、上記1～4のスタッフの中に店長を除く、3名を入れます。

基本的に店長の職務は、アルバイトと同じようにスタッフとして働くのではなく、お店全体を管理することが仕事となるため、接客サービスや調理に携わるのではなく、あくまで、お店全体がスムーズに営業できるように指示を出すことが仕事となります。

どうしてもお店の作業に入るのであれば、レジで仕事を行い、入口でお客様を案内したり、レジにいてお客様が帰られたら、下げものの指示を出したりと、お店全体の指示を出すことができますようにします。

6) 一時間毎の人数の割り出しをポジション毎(上記職種別)に割り振りを行い、ピークの時間帯に9人になるように設定します。アルバイトとパート1名の1日の労働時間は最低3時間、最高5時間で考えます。これを標準シフトといいます。

7) 標準シフトができれば、社員を含めた総労働時間数(すべてのスタッフが働いている時間の合計)を算出します。

8) 人時売上高(スタッフ1人当りの稼ぎ高)を算出することで、人件費率を割り出して適正であるかを判断します。

人時売上高の算出方法は、

1日の平均売上高÷総労働時間。

次に、社員の給料を時間給に直します。計算式は、

社員時給＝月給÷(労働時間×勤務日数)

最後に、人件費率を割り出します。

人件費率＝平均時給÷人時売上高

例) 1日平均の売上高 50万円÷総労働時間数 120時間＝人時売上高 4,166円
平均時給 1,000円÷人時売上高 4,166円＝人件費率 24%

9) 人件費率の目安は、ほとんどの業種業態のお店で30%以下になるように設定します。

注意) 標準シフトは飲食店で働いた経験則がかなり必要となります。飲食店に従事していない方は、自分がやりたいお店に近い業種業態を選び、飲食店でアルバイトして経験則を高めることも必要です。

今回は、要員計画&標準労働時間計画編 その2です。