

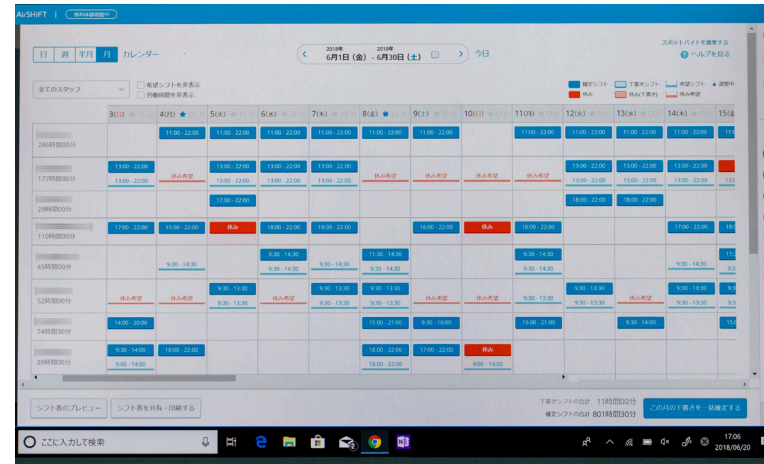
シフト管理の手間と時間を大幅削減 店長・スタッフ両方のストレスを解消！

シフト作成時のLINEやメール、電話などによるスタッフとのやりとりは、煩瑣でミスも多く店長の大きな負担になっている。このシフト管理をシンプルに一本化する新サービス「Airシフト」が2018年春に登場した。Airシフトの導入により、店長とスタッフ双方にとってストレスのないシフト作成を実現している「川崎鶏唐揚専門店」を取材した。

導入店

川崎鶏唐揚専門店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



シフトを一覧できるカレンダー形式の画面表示。スタッフから収集したシフト希望は、まず管理者側の画面に自動で反映される。調整のうえ確定を実行するだけで、シフトスケジュールを全スタッフで共有することができる。転記ミスがなく確認も容易なので、店長・スタッフとも安心だ。

採用して実感！

Airシフトのここが

- 管理者もスタッフも直感的に使用できるので、導入時のストレスがない
- 環境があれば、管理者もスタッフも場所を選ばずに利用できる
- とにかくカレンダー画面が見やすい（人手が足りない日には★マークをつけて管理・調整を実施している）
- 定型文が用意されており、LINEやメールのように気を遣った作文は不要のため、ストレスのないコミュニケーションが実現できる
- 確定したシフトや調整後の最新シフトを常にスタッフ全員で共有できる

シフトボードと連携して スタッフも嬉しい Airシフト



川崎鶏唐揚専門店
アルバイトスタッフ
天野優望氏

「Airシフトと連携するシフトボードは、とにかく使いやすいのがいいですね。来月の希望シフトも今月の履歴からワンタッチで入力できます。以前は手書きだったため伝え間違えなどもあったのですが、Airシフトとシフトボードを導入してからは、そういった事もありません。今ではほとんどのスタッフが利用していて、マニュアルを参照することもなく使いこなしています。出勤変更があまりないのでメッセージ機能はまだ使っていないのですが、今後はぜひ活用したいと思います」

シフトボードとは？

アルバイトスタッフ用のシフト管理アプリとして圧倒的な人気の無料アプリで、ダウンロード数は320万以上。カレンダー表示でシフト日がわかりやすく、スタッフ自ら時給を入力すれば、毎月の給料を自動で計算し、目標との差分をグラフ表示できる。交通費や深夜時給などの細かい設定も可能で、月々の給料データから収入計画を立てられる。税金や保険料のチェックも可能。このシフトボードから店舗が用意したQRコードを読み取るだけでAirシフトと連携し、使用可能になる。スタッフ側の使用料は無料だ。



安心のサポート体制

アカウント登録後は、店長とスタッフそれぞれに、わかりやすい紙のマニュアルが送付される。また、専用ヘルプデスクが開設されており、操作に困ったときには気軽に相談できる体制がとられている。

問い合わせ先
Airシフトヘルプデスク ☎0120-759-225
(平日 10:00～19:00)



唐揚げには冷凍および味付け加工肉は一切使わず、生肉から店内で調理する。川崎鶏唐揚専門店では、定番4種と日替わり1種の計5種の唐揚げを提供。料金はすべて均一100g220円(税抜)の量り売りである。一番人気はオーソドックスな「しょうゆ」で、数種類のスパイスをブレンドし、マイルドで飽きの来ない味に仕上げている。約60gの唐揚げが3個入った550円の弁当も人気商品だ。付け合わせはスクラッチの同店オリジナル商品で、単品売りも実施。手づくり感のある商品が、多くのリピーターを獲得している。



左から、ツナスパサラダ100円、ひじき160円、鶏五目ご飯150円。ご飯と惣菜アイテムだけを購入する常連客もいるという。



SHOP DATA

川崎鶏唐揚専門店
神奈川県川崎市
幸区中幸4-12
フォレストステラ 1F
☎044-511-3612
◎12時～21時
不定休
オープン：2017年12月

唐揚げは、しょうゆ、しお、にんにく、甘だれの定番と、日替わりの計5種類。日替わりは、チーズ、柚子こしょうなど5種を用意している。

「川崎鶏唐揚専門店」は、川崎駅西口の巨大ショッピングセンターを抜けてすぐの住宅街に立地するテイクアウト専門の唐揚げ店である。「鶏唐揚専門店」は2013年の神奈川・大倉山店のオープン以来、テイクアウト専門店とイトインを併設した店の2業態で、神奈川と東京に直営7店、提携6店の計13店を展開している。今回取材した川崎鶏唐揚専門店、2017年12月にオープンした「鶏唐揚専門店」の最新店で、(株)ソーシャル・スパイス・カンパニー(以下SSC)が運営する。SSCは障害者雇用支援サービスを本業とし、川崎鶏唐揚専門店、鶏唐揚専門店を創業したグループ企業からの運営委託というかたちでオープンした。広告投資をほとんど行わなかったにも関わらず、オープン当初は日商20万円超え、約100kgの唐揚げを売り切るという実績を上げた。現在もフォーマット標準を上回る月商を維持している。

マニュアルが必要ないほど 直感的に使える設計

同店でスタッフ約10名のシフト作成・管理に利用しているのが、Airシフト

「スタッフと管理者のどちらにとっても非常に使いやすいというのが第一印象です。管理者側PCのAirシフト画面から勤務希望を呼びかけ、スタッフがスマホからシフト希望を提出してくれば、1ヶ月のシフトを1時間程度で作成することができます。以前使っていたシステムとの入れ替えの際には、スタッフに使い方を説明したうえで、紙のマニュアルも店に置いたのですが、おそらく誰も読んでいないでしょう(笑)。私もスタッフも直感的に使用しているので、Airシフトの導入にまったく問題はありませんでした」

実際、導入はとても簡単で、スタッフ側は無料アプリの「シフトボード」をインストールし、店から渡されたQRコードを読み込んで、Airシフトと連携。一方の管理者側は、最初に簡単な登録を行い、あとはPCからブラウザで使用するだけである。



(株)ソーシャル・スパイス・カンパニー
代表取締役
児玉幹彦氏

見やすい画面で常に 最新のシフトを共有

また、児玉氏が高く評価しているのがシフトカレンダーの見やすさだ。「カレンダー形式で、毎日のシフトがすぐわかるのがいいですね。人手が足りなそうなお店には★マークを付けておき、私自身が店に入る準備をすることもできます。追加出勤の要請も定型文で簡単にでき、電話とAirシフトのメッセージ機能を活用すればミスも起こりません。毎日、朝と晩に1回ずつ、半月分くらいのシフトカレンダーを見直して、スタッフの数を調整しています(児玉氏)」

現在はAirシフトオープン記念キャンペーン中のため無料で使用しているが、有料化後も使用を継続したいと児玉氏は話す。有料化後の料金は、登録スタッフ10人までの場合、月額料金1000円(税抜で、5名ごとに1000円追加というリーズナブルな設定となっている。管理者のPC、スタッフのスマホがあれば初期費用も無料だ。SSCでは、1店めが好調のため、2店めの出店を計画中。Airシフトの導入も予定しているという。



毎日2回程度、PCでシフトを確認。携帯できるPCを使用し、飲食店の狭いバックヤードなど、いつでもどこでも利用できる環境を整えている。