

導入して実感！

Good

Airシフトのここが

- マニュアルを読まなくても直感的に使い始められる、優れたインターフェイス
- スタッフからのシフト希望はシフト表に自動反映され、Excelや紙への転記ミスがなくなる
- チャット機能を使えば、LINEなどのやり取りは不要。定型文の活用で文章づくりの手間も解消
- スタッフ側は、使いやすさで定評がある無料シフト管理アプリのシフトボードで、Airシフトに連携
- Airシフトでできた余裕は、商品開発や店舗改善に。シフト作成の負担を減らし、店長の能力を最大活用



スタッフのシフト状況が一覧できる画面表示。東京ミッドタウン店や渋谷東急フードショー店の店長もログインして状況を確認し、「どの時間に誰がほしいか」について店長間でコミュニケーションをとっている。シフトが確定した後は、グループ機能により、誰がどこで勤務しているかが一目でわかる。



SHOP DATA

RECIP&MARKET アトレ恵比寿店

東京都渋谷区恵比寿南1-5-5
アトレ恵比寿 本館3階
TEL03-5475-8329 営業11時～22時30分



JR 出口のあるアトレ恵比寿3Fから地下鉄につながるメインストリートに立地する。商品点数は約40品で、平均客単価は1000円前後。商品はすべて兼子氏自らレシピ開発にあたり、高度なフレンチの技法を盛り込みながら食べやすい味わいに仕上げている。「特別でない毎日を特別に」が同社のキャッチフレーズで、日常食にフレンチの華やかさを加えるメニューを揃える。800円台の主力温製商品はレンジ加熱することで仕上がり、できたてのおいしさが楽しめる。利用客は30～40代の女性を中心に、男性リピーターも増加中。利便性と高い品質でファンを獲得している。

MENU

こだわりきのこの
リゾット

880円

子羊とトマト煮の
クスクス

880円

紅花たまごの
ふわふわ濃厚
たまごサンド

880円

鶏肉と温泉卵、
バルメザンチーズの
シーザーサラダ

880円

フォン（だし）やソースなどは、レストランと同様に自家製で、加工品は使わない。リゾットはイタリア産のカロリーナ米で、ハーブ類は契約農家からの直送品を使うなど、食材すべてに兼子氏の目が行き届いている。デリバリのレベルを大きく超えた料理は、ホームパーティーの主役にもなりそう。

アルバイトスタッフ用アプリ
シフトボードとの連携

アルバイトスタッフ用のシフト管理ソフトとして、圧倒的な人気の無料アプリで、ダウンロード数は340万以上。カレンダー表示でシフト日がひと目でわかり、時給を入力すると毎月の給料を自動計算。交通費や深夜時給などの設定をしておけば、収入計画も立てられる。



Airシフトとの連携は、店側が用意したQRコードをこのシフトボードから読み取るだけ。レシピアンドマーケットでも、簡単な説明メッセージだけで、ほとんどのスタッフがスムーズに使い始めることができたという。

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)

シフト作成の負担を減らして 店長の能力を成長の原動力に 「新サービスをまずは試す」スタンスで店舗運営が進化

店長の仕事の大きな負担となるシフトの作成と管理。シフト作成は手間のかかる作業として、「あきらめモード」でこなしている人も多いだろう。このシフト作成と管理を、店舗側クラウドサービスとスタッフ側無料アプリで、劇的に効率化するのが「Airシフト」である。高品質フレンチ・デリの人気店が、Airシフトを導入することによって、店長の事務作業を軽減し、企業の成長力を高めている。

導入店

RECIP&MARKET × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



(株) レシピ
アンドマーケット
代表取締役
社長
兼子大輔氏

(株) レシピ
アンドマーケット
アトレ恵比寿店
店長
佐川尚江氏

都内屈指の人気フレンチ「LAS（ラス）」のオーナーシェフ兼子大輔氏が、2016年から展開を始めたフレンチ・デリが、「RECIP&MARKET（レシピアンドマーケット）」である。ラスはモダンフレンチのエッセンスを盛り込んだ10品のコースを、サービス料なしの5000円（税抜）で提供する。ワインのペアリングも5000円で、抜群のコースバフォーマンスが高い評価を得ている。このラスで培ったノウハウを最大限に活かしたフレンチ・デリのブランドが、レシピアンドマーケットである。メインディッシュとなる商品の中心価格帯は880円で、レンジアップは温め直しではなく、食べる直前の加熱により、料理が最高の状態に仕上がるように商品設計している。

2016年に東京ミッドタウンに1号店をオープン、2017年オープンした渋谷東急フードショー店に続く3号店が、今年3月に開店したアトレ恵比寿店である。



店舗側はPCのAirシフト、スタッフ側はスマホアプリのシフトボードからシフト管理を行う。

「開店当初は、LINEグループと個別メッセージでシフト希望を集め、Excelに転記するという方法でシフト表をつくっていました。アルバイトスタッフのシフト作成という仕事は初めてで、Excelも使ったことがなく、かなりの時間がかかりました。メッセージを送り忘れて、あるスタッフのシフトを抜かしてしまったこともあり。Airシフトを使い始めてからは、自動的に勤務希望日の収集ができ、スタッフから返ってくる。同店は、7月からシフト管理サービスの「Airシフト」の利用を開始。導入の経緯について、兼子氏はこう語る。「Airシフトは、SNSを見ている時にたまたま目に止まりました。POSレジアプリのAirレジをすでにラスで使っていて非常に便利だったので、同じくクルートのサービスなら信頼できるし、利用料金も安いからダメでもすぐやめればいいかな（笑）という感じで導入を始めました。店長はすぐに使いこなしてくれて、店舗の業務効率が上がっています。バージョンアップで、さらに使いやすくなることにも期待ができています」

ラスの立ち上げの際にはソムリエを務め、アトレ恵比寿店の店長を任された佐川尚江氏は、Airシフトの使用感を次のように話す。

締め切り前の希望未提出者へのリマインドも自動設定できたため、未提出者の見逃しがなく、シフト表作成後の修正といった面倒な作業も解消。シフト関連のやり取りには定型文が用意されており、店・スタッフのどちらにも、気を使って文章を作成する手間は不要になる。チャット機能を標準装備し、他のメッセージングツールを立ち上げる必要もない。

同店の場合、4時間以上かかっていた1回のシフト作成が1時間半程度で済んでいるという。シフト作成が間に合わず、佐川店長が休日の時間を作業に充てるといったこともなくなった。

アルバイトスタッフ側は、スマートフォンで自分のシフトを管理できるアプリ「シフトボード」から、Airシフトと連携する。同店では、Airシフトの使用開始に際して、LINEメッセージで案内し、ほとんどのスタッフがスムーズに使い始めることができた。直感的に使えるユーザーインターフェイスの良さは、リクルート製品に共通するポイントである。佐川店長も、ユーザーマニュアルを一度も開くことなく、Airシフトでシフト表を作成している。

Airシフト未導入の東京ミッドタウン店と渋谷東急フードショー店ではヘルプスタッフの共有をしており、各店長がAirシフトにログインをして、アトレ恵比寿店の状況を見ながらスタッフ数の調整を実施する。それぞれに希望シフトファイルを送付する必要がなく、リアルタイムの情報を共有できるため、業務負担が大きく削減された。兼子氏は現在、東京ミッドタウン店での採用を検討中だ。

佐川店長は、Airシフトを導入して約2ヶ月たった現時点での導入の成果を、次のように話す。

「使い慣れたものをやめて新しいものを入れる際には、エネルギーがいると思います。飲食店のように、日々忙しく仕事に追われていると、新しい作業を覚えることは大変で、抵抗感があることは当然でしょう。実は私も、兼子シェフからAirシフトのことを初めて聞いた時には、一度スルーしました（笑）。その後、実際に使ってみると、とても便利だった。面倒だと思つと自分が損をしますし、会社の成長も妨げます。新しいサービスは、あれこれ考える前にまずは試してみることが大切だと実感しています」

レシピアンドマーケットでは、店舗スタッフからも新レシピの提案をするチャンスを設けている。実際に佐川店長からの提案は、「ローストチキンと夏野菜のジエノベゼパスタ」として商品化され、今では人気アイテムになった。店長の潜在能力は煩瑣な事務作業をこなすことではなく、こうした製品開発や店舗改善に生かしていききたい。