Airシフト導入店訪問

シフト管理を紙からPCシステムに変更

パート・アルバイトが気持ちよく働ける環境づくりを実現

東京東部の住宅地で常連客を獲得し、安定した営業を続けるステーキハウスが、シフト管理サービス「Airシフト」を導入し、１ヶ月分のシフト作成と調整をわずか1時間程度で完了している。シフト作成・管理の大幅な効率化を図ると同時に、スタッフのストレスも減らすという運営改善を実現した。

導入店 STEAK&BAR
HUCKLE BERRY × AirSHIFT
やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

「ステーキ&バー ハックルベリー」は、瑞江駅近くの住宅街に、1999年に開業した14坪35席のステーキハウスである。ディナーの客単価は約2500円。店の売りはオージービーフを使った1ポンドステーキとアメリカンビーフを使ったTボーンステーキだが、今年からドリンクメニューにクラフトビールを追加。ビール注文の約9割をクラフトビールが占めるようになるなど、顧客満足の向上にも成功している。社員3名、PA約7名の体制で運営している同店は、今年7月末からAirシフトの利用を開始し、シフトの作成・管理を紙ベースからPCシステムに移行した。同店の代表である鈴木幸哉氏は、紙からAirシフトへの変更について次のように話す。

「紙の時代には、LINE、電話、口頭などで希望を集め、カレンダーに手で書き込むというやり方でシフトを作成していました。空きが出たところは、口頭でスタッフに協力をお願いしてシフトを調整し、逆に急な休みなどについてはできるだけ受け入れるよう意識しました。スタッフはこちらの状況を理解してくれましたが、それでもスタッフ不足で営業に支障が出る日もありました。また転記ミスが発生し、スタッフとの間で言った言わなかったという話になると、気持ちよく働いてもらえません。Airシフトを使い始めてからは、こうした問題がほとんど解決しました。スタッフの希望が自動的にシフト表に反映されるので、私自身がシフトを組んでいるという感覚もなくなったくらいです(笑)。半月毎のシフト表づくりに使っている時間は、微調整を含めて月に1時間程度だと思います」

求人は自店HPやスタッフの知人紹介のみで実施するが、周辺人口が多いこともあって、人員不足は生じておらず、スタッフ全員が徒歩または自転車通勤という恵まれた環境にある。習得作業と時給の関係を明確にして、スタッフの長期勤務へのモチベーションを上げていることも、安定したPA確保につながっている。シフト作成については、鈴木氏がAirシフトを活用し、基本的なシフト表を組み上げるが、それ以外の微調整はアルバイトリーダーに任せている。Airシフトは、確定シフトが見やすく、確実に共有されるため、新人PA教育のためのシフトづくりもしやすいという。

STEAK&BAR HUCKLE BERRY 代表 鈴木幸哉氏

使いやすさやコスパから近隣の同業者にも推薦

「店の事情を押しつけるだけでは、なかなかシフトを埋めきれない時代です。Airシフトにしてからは、スタッフも自分の希望を出しやすくなったので、どちらにとってもスムーズにシフトを確定できるようになりました」(鈴木氏)

システム構成はシンプルで、スタッフ側はスマホアプリ「シフトボード」、店舗側はWi-Fi環境PCによるAirシフトですぐに使い始めることができる。シフト希望収集、未提出者への自動リマインダー、シフト調整のためのチャット機能などを備え、シフト作成をほぼAirシフトのみで完了することが可能になる。

「この場所で20年以上店を続けているので、近隣の同業者から店舗運営について相談されることも多く、シフトに関する相談もよくあります。私自身まったく抵抗感がなく、スタッフもすぐに慣れてくれたAirシフトを積極的に勧めています。無料体験期間があったので、とりあえず使い始めたという感じでしたが、とても便利で利用料も安いので、有料になってももちろん使い続けます」(鈴木氏)

現状でも必要な機能は十分に搭載されていると鈴木氏は話すが、次々とバージョンアップが打ち出されるのもAirシフトの特徴だ。直近では、「タイムカード(出退勤打刻)」や「概算人件費シミュレーション」がリリースされた。いずれもユーザーからのリクエストを反映し、使いやすさを向上させている。

代表の鈴木氏はPC、常時7名前後在籍するPAスタッフはスマホで利用。半月毎にシフト組みをする同店では、微調整を含めシフト表づくりにかける時間は月に1時間程度だ。

導入して実感！

Airシフトのここが Good

- スタッフからのシフト希望はシフト表に自動反映。手書きカレンダーの記入ミスや、人数不足といった事態を解決
- チャット機能により、スタッフごとのLINEなどでのやり取りは不要。定型文を使えば、文章づくりの手間もなくなる
- スタッフは、無料アプリのシフトボードでAirシフトに連携。スマートフォンのカレンダーにも同期可能
- Airシフト、シフトボードとも直感的に使えるため、管理者、スタッフともにシステム導入による負担がない
- 無料体験期間を活用して、使い勝手を試せる。初期費用0円、月額1000円（税抜）～と料金もリーズナブル

直感的に操作できるインターフェイスのようなAir シフトの強みである。スタッフの希望は見やすいカレンダーに自動的に反映され、あとは管理者側が画面を見ながら調整する。「スタッフとのコミュニケーションをミスなく行い、良好な関係を保つことが店舗運営には重要」と鈴木氏が語るように、Airシフトの履歴やチャット機能を活用すれば、ストレスなく確実なシフト表が作成できる。

シフトボードと連携してスタッフも嬉しいAirシフト

アルバイトリーダー
千葉晴夏氏（右）
千葉裕夏氏（左）

「以前 LINE でやり取りをしていたときには、希望提出も遅れがちで、確定シフトも手帳に書き込んでいたので大変でした。バイトの掛け持ちをしていることもあり、日時が不確かな時には、LINE 履歴と手帳を比べて確認することに。Air シフト&シフトボードになってからは、ミスもなく、当日のスタッフ構成も見やすくなりました。新人スタッフが入る日には、教える業務をしっかり準備できるなど、店にとっても自分にとってもプラスになっていると思います」（晴夏氏）

「姉（晴夏氏）に働きやすい店だと聞いて、7月からバイトを始めました。姉にシフトボードの簡単な設定を教えてもらい、『あとは触ってればできるようになる』と（笑）。たしかに操作方法はわかりやすく、マニュアルも見ていません。前にバイトをした店は紙とLINE だったので、全然ラクになりました。例えば、シフト希望を提出する時には、前回の履歴をクリックすれば済むので、打ち直す必要もなくとても便利です」（裕夏氏）

シフトボードとは？

PA スタッフ用のシフト管理ソフトとして、圧倒的な人気を誇る無料アプリで、ダウンロード数は370万以上。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する。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 コードをシフトボードから読み取るだけ。ハックルベリーでも、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）

都営新宿線・瑞江駅から徒歩5分。居酒屋などの飲食店が点在する住宅街に立地する。テキサスのカウボーイが集う居酒屋をイメージした内装で、ディナーは24時まで営業している。今年から導入したクラフトビールは、常時4種類を提供。生ビール550円、クラフトビールMサイズ850円という価格にも関わらず、クラフトビールの注文が9割に。ネットでの評判が高まり、近隣客だけではなく、遠方からの来店も増えている。

MENU

ボリューム感満点の看板商品「１ポンドステーキ」は、まろやかなソースでご飯との相性もバツグン。ハンバーグやチリビーンズも食べやすい味わいで、地元リピーターに愛されている。デザートのメッセージプレートはリピーター獲得にも貢献。

SHOP DATA
STEAK&BAR HUCKLE BERRY
東京都江戸川区南篠崎町3-24-5
☎ 03-5243-3882
営 ランチ11時30分～14時30分(日・祝日休)、ディナー17時30分～ 24時
（土曜は25時まで・不定休）
オープン　1999年6月