

導入して実感!

Good

Airシフトのここが

- シフト作成アシスト機能で、PAのシフト希望から下書きを自動作成。作業時間を大幅短縮
- シフトの希望叶え率を5段階評価で表示。公平なシフト作成ができPAの定着率アップに貢献
- 店舗とPAのやりとりを一本化でき、口頭、LINE、紙への書き込みなどをまとめる煩瑣な作業を解消
- PA側アプリ「シフトボード」は、インターフェースの良さがスタッフに好評で、Airシフトとの連携も簡単
- 概算人件費計算のできる勤怠管理機能が登場するなど、次々にリリースされる追加機能により、さらに利便性が向上

スタッフ全員のシフトが一覧できる見やすいシフト管理画面。日・週・2週/半月・月・カレンダーなどに切り替えて現状を確実に把握できる。確定シフトは、スタッフへの共有やプリントアウトも容易。CSVファイルで出力して加工することも可能だ。店舗とスタッフが確実にシフトを共有できるため、出勤ミスもおこらない。



SHOP DATA

東毛酪農63°C 八景島シーパラダイス店
 神奈川県横浜市金沢区八景島
 ペイマーケットB棟1F TEL045-788-9713
 ◎平日10時-20時30分 土日祝日10時-21時30分



八景島は約24haの人工島で、島全体が横浜市の厚生区域。シーパラダイス内にある東毛酪農63°Cが入る店舗は、元々は、複数の店が入る物販フロアであったが、お客様のニーズに合ったかたちとして、スイーツとフードを扱うカフェ業態の東毛酪農63°Cが出店することになった。低温保持殺菌牛乳を原料としたスイーツが看板商品で、スイーツ60%、フード40%の売上構成となっている。東毛酪農業協同組合の協力もあって、牛乳100%の乳製品を使いながらも、客単価を1000円以下に抑えており、観光地価格ではなく、ファミリーでも買いやすい価格設定にしている。

MENU



ソフトクリーム
 コーヒー
 390円

スイーツに使う乳製品の原材料は、すべて東毛酪農協同組合の低温保持殺菌牛乳を100%使用し、植物性原料は混ぜていない。ヨーグルト製品も同じ牛乳からつくっている。フレーバーソフトクリームやクレープに使っても、原乳の風味の良さがはっきりと感じられる。

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。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。同店では全員がシフトボードから希望を提出し、確定シフトを受け取る。シンプルなコミュニケーションで希望を伝えられるので、スタッフにも好評だ。

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)

アシスト機能でシフト作成の時間を従来の半分に短縮
円滑なやりとりと公平なシフト作成が
スタッフの定着率向上につながる

店舗側PCと、パート・アルバイト(PA)側のスマホアプリによってシフト管理を行う「Airシフト」。LINEや口頭で集めた希望の紙への書き込みといった煩瑣でミスが出やすいシフト作成を一本化し、店舗・PA双方の負担を大きく軽減する。横浜のマリンテマパーク内のスイーツ&フードショップが、週末には10名を超えるPAスタッフのシフト作成・管理を、Airシフトの導入によって劇的に効率化した。

導入店

東毛酪農63°C × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

株式会社三丸
代表取締役
青山稔氏東毛酪農63°C
八景島
シーパラダイス店
店長
青山祥太郎氏

横浜・八景島シーパラダイス(以下シーパラダイス)内にある「東毛酪農63°C」は、ソフトクリーム、パフェ、クレープなどのスイーツと、カレーやパスタなどがある。シーパラダイスは、日本最大級の水族館、レストラン施設、ホテルなどを備えたマリンテーマパークで、今年、1993年の開業以来の大規模リニューアルを実施した。東毛酪農63°Cは、このリニューアルの一環として10月1日にオープン。開業直後の3連休の中日には100万円超の売上げを記録するなど、順調なスタートを切った。

東毛酪農63°Cは、経営母体である(株)三丸の代表取締役青山稔氏が広告代理店勤務時代に、群馬の東毛酪農協同組合が生産する「パスチャライズド牛乳(以下パス乳)」に出会い、食品事業部門を立ち上げ、東京スカイツリーの東京ソラマチにオープンしたブランドである。その後、青山氏は広告代理店を退社して独立。埼玉のクーンシティに自営一号店を、自営二号店をシーパラダイスに開業した。苦境を伝えられる酪農業に、大きな可能性を与えるビジネスモデルとして注目されている。

一般的な牛乳が120〜130°Cで2〜3秒殺菌される超高温殺菌(UHT)であるのに対し、パス乳は63〜65°Cで30分間殺菌処理を行う。低温保持殺菌(LTLT)と呼ばれるこの方法による牛乳は、いわゆる牛乳臭さや後口の粘りがなく、原乳本来のほのかな甘みや香りを保ち、後味も爽やか。ソフトクリームやホイップクリームにしても、その特徴がはっきりと感じられる優しい味わいになる。有用菌やタンパク質も保たれるため栄養面でもメリットがあり、健康食品としてのアピールも可能だ。本当に価値あるものの魅力は、必ず消費者に受け入れられる。大切なはその価値の伝え方です」と話す青山氏が惚れ込んだこだわりの牛乳である。

休日には10名を超えるスタッフを配置する同店が、シフト作成・管理に導入しているのが、Airシフトである。導入したAirシフトについて、青山社長は次のように語る。
 「スタッフが快適に気軽に働ける環境をつくり上げることが会社の責任です。また、PAスタッフは数店舗を掛け持ちで働くことも多く、当店を優先して働いてくれるスタッフが増えることは、店の運営にとっても大きなメリットになります。Airシフトを導入することによって、店舗側のシフト作成が効率化できただけではなく、スタッフにとっての利便性を大きく向上させることができました。スタッフとのコミュニケーションも円滑になり、シフト作成・管理の際の双方のストレスは大幅に緩和されました。スタッフの作業負担を減らすことは、「この店で働いてくれてありがとう」という、経営者の感謝の気持ちを伝えることにもつながると思います」

シフト作成時間が半分に
スタッフも使いやすいと好評

現在、八景島シーパラダイス店の運営を任されているのが、長男の青山祥太郎店長である。以前店長をしていた一号店のクーンシティ店では他のシステムを使っていたが、Airシフトに変更したことで大きな効率化を実現できたという。「Airシフトになって、シフト作成および管理に必要な作業時間が半分くらいになりました。スタッフ全員がAirシフトと連携するシフトボードを使っていることで、一括で管理できます。特に便利なのが「シフト作成アシスト機能」です。曜日ごと、時間帯ごとの必要人員を設定しておくことで、スタッフからのシフト希望からおおよそのスタッフのシフトが自動的に作成されるので、あとは微調整して全員に確定シフトのPDFを送ればシフト作成は完了です。また、スタッフのシフト希望がどのくらい採用されているかも表示されるので、公平なシフトづくりができるのもいいですね。スタッフの定着にも寄与すると思います(青山店長)」



店舗側はPCで操作。PAスタッフはスマホの無料アプリで連携できるため、費用負担はない。

紙のシフトカレンダーなどでシフトを作成することは、店舗とスタッフ双方のストレスになり、ミスも起こりやすい。一本化できる上、定型文メッセージ、スタッフの過去履歴からのシフト希望送付などの機能を標準搭載するAirシフトは、店舗運営の改善に大きく貢献する。「シフト作成アシスト」や「希望叶え率」は、いずれもリリース後に追加された機能である。シフト作成アシストはシフト傾向をAI学習するため、使い続ければ精度がアップする。こうしたバージョンアップを頻繁に行っている点もAirシフトの特徴である。勤怠管理機能も追加され、Airシフトを利用してPCを活用して、スタッフが出勤・休憩・退勤などを打刻し、店舗は打刻実績管理とともに概算人件費のシミュレーションができるようになった。これらの機能が追加されたことにより、別に専用システムを購入する必要がなく、コスト削減にも役立つ。当面は5店舗前後の展開を目標とする東毛酪農63°Cでは、今後も継続してAirシフトを活用していく意向だ。