導入して実感!

Good

Airシフトのここが

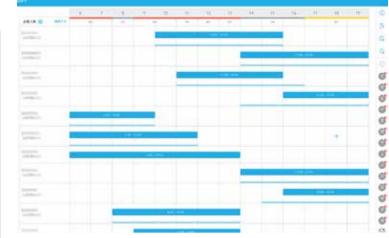
概算人件費シミュレーションで、 PA人件費をリアルタイムに把握。 FL管理を簡単かつ効率的に実行可能

PAの希望を反映して、シフト表の下書きを 自動作成し、作業時間を短縮。 AIの学習機能で使い続ける程に精度も向上

確定シフトを店側と PAがミスなく共有できるため、 出勤忘れ・間違いなどが解消

PAのシフト希望がどの程度反映されたかの 「叶え率」を5段階で表示。 公平なシフト作成で定着率もアップ

50名管理でも利用料は 月額9000円(税抜)とリーズナブル。 大型店舗でもコストの心配なく導入可能



PA 全員のシフトを一覧できる管理画面。大枠のシフト表が自動作成されるため、後 は微調整でシフト表を完成することができる。PA 側はシフトボードから自分のシフトを 確認。最新の情報を共有でき、手書きのようなミスがおこらない。 Air シフトから直 接プリントアウトできるが、CSV で出力して Excel などで加工し直すことも可能だ。



石窯パン工房サフラン 新松戸店

千葉県松戸市新松戸北2-17-4 TFI 047-349-7787 常6時30分~19時30分 火曜定休

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。

(平日 10:00 ~ 19:00)

Airシフトヘルプデスク **60**0120-759-225



120坪の大型店でイートインコーナーを持つ。 客単価は約1000円で、週末は購買客数が 1000名近くに上り、店内は終日満員状態だ。 商品点数は約180点。キラーアイテムの石窯 焼きパンは、強力な輻射熱 (遠赤外線)と高温 蒸気の効果で、火の通りが速いと同時に必要以 上に水分を蒸散させないため、皮は香ばしくパリッ と、中はしっとりとした焼き上がりになる。開店が 午前6時30分という早朝営業も同店の特徴。 この時刻で開店前に並ぶお客もおり、リピーター が焼きたてパンを目的に来店する早朝は、ランチ 時間に次ぐピークタイムとなっている。

$M \in N \cup U$



石窯ブールには丹沢酵母フランスパン種を使用。石窯は、こうしたシ ンプルなハード系にとくに力を発揮する。生食パンはそのまま食べても おいしさを感じられる仕上がり。焼食パンはトーストで持ち味が生きる。

両面に役立つのがA な経営判断とPAの働きやす 面でもプラス効果が 濱店長の言葉通り、 算する機能だ。 して大きな混乱はなかった。 が多い同店では、 |試用をすすめている。週末には購尾濱店長が自身の経験をもとに無 ・プでの のみだが、 人件費を予測できるため、一 いた労働時間から人件費を計 大きな進歩で 紙でシフト表をつくってほぼ正確に計算する 店長会議などを诵 - rシフト導入にれた学生アルバイ い。タイムリーとの最適化という が終わって

シフト作成効率化とともに人件費管理にも活用!

リアルタイムの人件費把握が 最適なシフト作成を実現する

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」。 首都圏ベッドタウン・ロードサイドの大型ベーカリーショップが、シフト管理を紙ベースからAirシフトに移行した。 1時間30分以上かかっていた50名近いPAのシフトの大枠作成を、30分程度に短縮するなど、 店長負担を大きく減らすことに成功している。

分で完了

数は約60名。平日は8名、土日祝数は約60名。平日は8名、土日祝文の新松戸店の店長を務めるの -を狙い。 2。社員13名を含むスタッフ総3。社員13名を含むスタッフ総 もと紙でシフト

リッシュなデザイン 坪の店舗は、シック いにあった店舗を移転し拡大したーかな住宅地にある。もともと幹線道 松戸店は、 わった高品質な商品を武器に、 とで顧客満足度を高めつつ、 てのパンを、ノの高い職人 松戸市の「石窯パ ンスロスも減らし ドが基本。 市などを る。自らもパン職人である社 家屋の間に畑が点在するの アザイン。隣接するシックな色を用い 一日中こまめに補充す |含む東葛地域で、10店| 店長を含め工房スタ ン工房 天然酵母などにこだ れで してつくる焼き立 サフラン」新 たスタイ 線道路 地の口 る

石窯パン工房 サフラン新松戸店 店長 尾濱敦氏

ト作成のソフ

多かった

きが自動ででき、精度も高いです。前きが自動ででき、精度も高いです。前 スマホアプリのト提出依頼をP 境になっ にはPAスタッフが、『わからな ということもなくなり もPAにとって プリの CO A この希望をもとに大枠のシフ 特に便利なのが、『シフ 作成の時間も大幅に削減で のシフトボードから Aに自動通知-おおよそのシフトの下 なくなりました。もち、当日になって突然来 るのがシフ スになり で表示。
スタッフのシフ 翌日のシフ Aからのシフト シラト作成 から ンが取れる環

ルシフト作成の負い組みの傾向を学



空いた時間にシフト状況を確認。 スタッフとのやりとりもシンプルで、 調整も簡単に実行できる。

うに、小麦粉、乳製品、油脂などの仕入非常に重要になっています。ご存知のよ大型ベーカリーの収益を維持するために「PA人件費のリアルタイムでの把握は、「PA 限界があり、原見 濱店長が評価するポイントである。 な規模のチェーンでは、価格が上昇しています。 大きなメリッ シフ イズや材料の質を落とす 原価増を受け入れざるをえりエーンでは、価格交渉にも トがあるという点も、尾の導入は店舗経営の改善 サフランのよ ードで

フの微調整は、 -ムの人件費把場付費の高騰状況で と紙を柔軟に組み合わせた運営だ。 表を見ながら、 トが出来上がった後のP 心したシフト表をレジ裏に正は、社員の伊波冴理氏が 伊波氏に相談すると 握が必ではリ お互いの

23