

全国のどこにいてもリアルタイムでシフトの作成・調整が可能 季節変動の激しい人気かき氷店の 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」。かき氷ブームを機敏にキャッチし、夏季には数時間待ちの超人気店となった「和Kitchenかな」三軒茶屋店が、2018年夏のピークシーズンにAirシフトを導入した。導入後は業務負担が大幅に軽減され、ストレスなくシフト作成を実施している。

導入店

和Kitchenかな × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

「第3次ブーム」とされるかき氷のヒットトレンドが全国的に広がった理由は、ビジュアル面も含めたオリジナルシロップやトッピングの楽しさと、ふわりとした氷の食感へのこだわりだ。渋谷に近い住宅地の三軒茶屋に店を構える「和Kitchenかな」三軒茶屋店は、夏季の平均待ち時間が約4時間、1日400杯のかき氷を売り上げる人気店である。渋谷から電車で約5分という立地特性はあるものの、繁華街を離れた閑静な住宅地にある店舗としては圧倒的なパフォーマンスである。定番アイテムが800円と、現在のかき氷ブームの中ではリーズナブルな値付けということもあり、一人で2杯を注文するお客も多いという。かき氷の売上が落ちる秋から春にかけてのオフシーズンに提供する和食ランチも、地元住民のデイリーフードとして好評だ。

4時間待ちのお客のために ホールのPAシフトを最優先

PA全員のシフトを一覧できる管理画面。PAのスマホから送られるシフト希望が自動的に反映される。この管理画面をもとに、あとは微調整をすれば基本シフト表が完成。PA側はシフトボードから自分の確定シフトを確認する。CSVファイルで出力してExcelなどに加工し直し、店舗貼り出し用のプリントアウトをすることも可能だ。

店舗立地は東急・三軒茶屋駅から徒歩約10分の住宅地の2階で客席は30席。2013年にオープンキッチンの和食店として開業した。かき氷がブレイクし長蛇の列ができるようになったが、当初は数時間待ちでも並んでもらっていたという。現在はウェイティングリストに記入のうえ、再来店してもらいが、夏のハイシーズンには6時間待ちも。商品ビジュアルはもとより、スタッフが氷を削る姿も来店の楽しみとなり、SNS映えがすることも人気の理由。冬季でもかき氷を求め、客足は途絶えないが、今後の課題は、売上の下支えになる温製ドリンクなどの開発だ。



和Kitchen
かな
三軒茶屋店
店長
石井 雄氏

がとくに重視しているのがホールスタッフの安定確保だ。「夏季には連日、お客さまを長時間お待ちさせることになるので、入店いただきたいからの接客が非常に重要になります。当店の商品を楽しみに来られたお客さまをしっかりケアするために、ホールスタッフのシフトを確実に作成することが、円滑な店舗運営と人気の維持には不可欠です。私がこの店の店長として赴任したのは、2018年のピークシーズンの直前でした。前店長は紙ベースでシフト提出とシフト表の作成を行っていたのですが、この方法では自分には無理だと感じ、グループ会社と同僚に相談したところAirシフトの話を聞きました。早速、ネットで検索し、すぐに利用開始を決定しました。PAは無料スマホアプリのシフトボードから簡単にシフト希望が提出できるので、出し忘れや遅れがなくなりました。私の方もAirシフトの管理画面に自動的に反映されたシフト希望から、1ヶ月の基本シフト表を1時間半もあれば作成できています(石井氏)」。同店の近隣には女子大学のキャンパスがあり、かき氷と和食という業態からも、求人難に悩まされることはほとんどない。学生の確保が比較的難しくなる冬季のランチタイムも主婦のPAスタッフで補充ができるという恵まれた環境だ。また、初めてアルバイトをするという学生PAが直感的に操作できるシフトボードは、PAスタッフからも好評。シフトボードを利用できることも、Airシフトの大きなメリットになっており、PA定着にも大きく貢献しそうだ。利用開始から約半年、同店ではシフトのトラブルは起こっていない。



店舗側はPCで、PA側はスマホでコミュニケーションを取る。紙からPCシステムに移行したことで、石井店長の負担も大きく軽減された。

「異動前に勤務していた同グループのマツサージ店では、PAでも指名されることがあるため、固定シフトで働くスタッフが少なく、紙ベースでも不便には感じていなかったのですが、飲食店、それも季節変動の激しいかき氷店においては、Airシフトを導入したことは成功だったと思います。チャット機能やシフト作成アシスト機能はまだ使い切れておりませんが、今後は積極的に活用していきたいと思っています。もう紙ベースに戻ることは考えられません(石井氏)」。チャット機能は、PA側はシフトボードアプリを活用するため、アルバイトでも利用するLINE使用による見落としなどはなく、アルバイト専用の連絡ツールとして安心だ。店舗側としてもAirシフトで一括管理ができるため、連絡忘れや転記忘れなどのミスが起きにくい。希望シフトの提出依頼や提出忘れ

後には、一ヶ月分をカレンダー形式で紙に書き直し、PAが確認しながら微調整を行う。メニュー変更やイベント通知などの店舗情報はAirシフトのチャット機能を活用してPAに伝達しているため、シフト作成・調整時のやり取りはAirシフトのチャット機能でほぼ完了すると石井氏は述べる。

紙ベースメインのシフト管理に 戻ることはいままで考えたくない



導入して実感! Airシフトのここが

- わかりやすい管理画面で、紙ベースからの移行もスムーズ。マニュアルを読みこまなくてもすぐに利用できる
- スタッフ側は使いやすいシフトボードを利用するため、初めてのアルバイトでも簡単・確実にシフトを把握
- シフトボードから送られるPAのシフト希望は、Airシフトの管理画面に自動的に反映されるので、転記漏れなどのミスがない
- クラウドサービスのAirシフトなら、店長は出張先でもシフト調整が可能。紙ベースでのシフト作成の遅れも回避できる

SHOP DATA

和Kitchen かな 三軒茶屋店

東京都世田谷区下馬
2-43-11
COMS SHIMOMUA 2F
TEL03-6453-2737
◎11時～19時
水曜定休



MENU

キャラメル 莓カスタード ¥950



じゃぼベリー
(ほうじ茶、ミックスベリー、
グログスカルポーネ)
¥950

濃厚紫いも牛乳 ¥800



BC
(マスカルポーネいちご
ミルクッシュオーグルト)
¥950

かき氷は、定番メニュー800円、限定950円という2つのプライスラインで、メニュー数は約20種類。プラス250円で日光「松月水室」の天然氷を選ぶこともできる。BCは強力商品で「番長」の略。それぞれにサプライズのある盛り付けから、グルメサイトやSNSでも驚異的な投稿数となっている。

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400万以上。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)

春から夏にかけては、全国でのイベントへの参画も多い「和Kitchenかな」三軒茶屋店。かき氷ブームが続く2019年は、店舗とイベントを円滑に運営するために、さらにシビアなPAのシフト管理を要求されることになりそうだ。そんな状況でも、クラウドサービスのAirシフトなら、店長が全国のどこにいても自店のシフトをリアルタイムに短時間で調整することが可能だ。同店は現在、2013年オープンの三軒茶屋店と、2017年の沖縄店の2店だが、アジアでのかき氷ウェイヴとの相乗効果もあり、成長が期待される注目のブランドである。石井氏は、新店オープンの際にも、Airシフトの導入を提案したいと話す。

の催促なども自動設定が可能で、単純な業務連絡のため、その度にバラバラなメッセージングツールで文章を作成する手間から開放される。無料で利用できるシフトボードは、シフト日時の確認だけでなく、シフトに基づく給与の簡易計算もできることが、ユーザーに支持される理由のひとつになっている。同時に、店舗側でも設定期間のPA給与の総額概算が自動でできる。