

導入して実感！

Good

Airシフトのここが

- PAからの希望はシフト表に自動反映。転記の手間やミスがなく、微調整のみでシフトが完成
- 1週間単位のシフト作成でも、PAのシフト希望収集や締め切り通知を自動的に送付でき、提出忘れがなくなる
- シフト確定日ごとに、PAへの通知が可能。店は忙しい日を優先してスタッフの確保ができ、PA側もスケジュール管理がしやすい
- 日別のPA合計勤務時間や概算人件費の自動集計機能を備え、PAの労働コストを常にリアルタイムで把握できる
- シフト作成に費やす時間と労力を考えれば、利用料金がリーズナブル。無料体験期間があり、試用・確認後に導入できる

PAのスマホから送られてくるシフト希望はシフト表に自動反映。インターフェイスに優れた一覧表示で、シフト調整がしやすく、各日のPA合計勤務時間も表示されるため、人数・コストと的確な配置が可能だ。同店ではシフトを1日分ごとにプリントアウトし、バックヤードに貼り出して、ポジションや連絡事項などを追記している。



SHOP DATA

榎本ハンバーグ研究所

東京都北区西ヶ原2-44-13西ヶ原ハイツ1F
 営11時30分～15時(土日祝のみ15時30分)、
 18時～21時30分 不定休



店舗は地下鉄南北線・西ヶ原駅から徒歩10分程のロードサイドに立地するが、周辺は公園や病院・警察などの公共機関が多く、商圏人口が少ない。両親が30年以上営んでいた地元喫茶の食事メニューを徐々に充実させ、ハンバーグ専門店に業態転換し、400以上のスペシャルメニューを開発。現在も新メニューを次々と打ち出している。週末にはカップルやファミリー客が遠方から訪れ、メディアで紹介されたハンバーグのほか、ワインやサイドメニューを楽しんでいく。立地には恵まれていないが、独創的なハンバーグに特化することで商品力を高め、集客力を維持する。

MENU

ホットワイン (赤)
630円

初代しるばーぐ (醤油)
200g1780円

3種の焦がしチーズハンバーグ (中)
200g1870円

合鴨の和風カルパッチョ (柚子風味)
590円

一番人気のしるばーぐは、鰹だしと豚骨スープを合わせたつけ麺風の汁に、ハンバーグとご飯を漬けて食べる。お客がパテ、ソース、トッピングを選び、名前も考える。楽しいオーダーメイドもできる。合鴨の和風カルパッチョ (柚子風味) 590円は当店おすすめめのサイドメニュー。夜はおつまみドリンクを楽しみ、締めにはハンバーグを注文するお客も多い。

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。同店ではほぼ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)

利用料金については、「手書きの労力との比較を考えれば、まったく問題がない金額です」と榎本氏が語るように、20人の利用で月額30000円(税抜)はリーズナブル。利用開始に際しては無料体験期間も設けられており、webサイトから簡単にアカウント登録ができる。随時追加される機能によって使いやすさがアップしていくのもAirシフトの特徴だ。A-1によるシフト作成アシストや、「早番/中番/遅番」など店舗特有のパターンを設定できる「シフトパターン」機能などが次々と追加されている。榎本氏は、「まだ、新機能を使い切れていない」と話す。前述の曜日ごとの勤務時間表示のように、利用しているうちに自然に使い勝手がよくなっていく。期間終了後の自動課金がないため、安心して試用できる。まずは無料体験サービスを利用し、Airシフトを使ってみることをおすすめしたい。

紙ベースの労力を考えればコスト面のメリットもある。

アルバイトスタッフとのやりとりが簡単かつスピーディーに 高効率なスケジュール作成とコストの把握で 最適なスタッフ管理をストレスなく実現する

ハンバーグのパテ、ソース、トッピングなどに徹底してこだわり、ハンバーグ好きを全国から集める「榎本ハンバーグ研究所」。大手ファミリーレストランで勤務経験のある店主が、Airシフトを2018年のリリースと同時に導入し、スムーズなシフト作成を実行している。

導入店

榎本ハンバーグ研究所 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

東京北区の「榎本ハンバーグ研究所」は、地下鉄南北線・西ヶ原駅を最寄りとするロードサイドに立地するハンバーグ専門店である。同駅に駅前繁華街はなく、東京メトロの中で最も乗降客数の少ない駅だが、ハンバーグの可能性を徹底的に追求した商品が圧倒的な支持を獲得し、18坪34席で月商50万円台を維持する。メディアに登場する機会も多く、TVや雑誌のハンバーグ特集の常連店で、週末には遠方からの来客が多い。

ハンバーグは、粗挽き肉と細挽き肉、生と茹でに炒めた玉ねぎをブレンドし、つなぎには吸水性の高い麩を使うことで肉汁はムダに流れ出さず、肉と玉ねぎの旨みをしっかりと閉じ込める。調味料を控えめにした穏やかな味わいも、子供からシニアまで幅広い客層に愛される理由だ。

ファミレス勤務の経験からシフト管理ソフトを導入

同店を運営する榎本研代表取締役の榎本稔氏は、大手ファミリーレストランに勤務後、2015年に実家の喫茶店を引き継ぎ、16年にハンバーグ専門店に業態転換した。ファミリースタイルでの経験から、シフト作成は当初から紙ベースではなくソフトを使い、18年に「Airシフト」に移行した。Airシフトの導入について榎本氏は次のように話す。

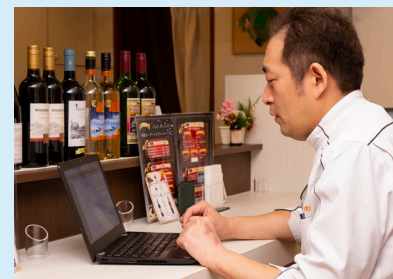


榎本研
代表取締役
榎本稔氏

「24時間営業のファミレス勤務を始めた頃は、希望収集からシフト表作成まで、店長がすべて紙ベースで行っていました。大型店舗では100人位のスタッフ登録があり、名簿を見ながら、電話で必死にシフト調整をしている姿を見てこれは大変だと(笑)。私がシフト作成を任された時には、幸いにもシステム化が始まったのですが、とても使いづらかった印象があります。それでもシステムを利用するメリットは感じていたので、実家に戻ってPAスタッフを管理する際には、紙ベースでシフト作成をすることはまったく考えていませんでした。現在、1週間ごとのシフトを組んでいます。Airシフトを使い始めてからは、PAスタッフとのやり取りの時間も含めて、おおよそ2時間くらいでシフトが確定できています」

社員は榎本氏を含め2人、PAスタッフは総勢20人程で、通常はホール2人、キッチン2人、土日のピークタイムにはホール3人、厨房3人という構成である。シフト作成にあたって、まず榎本氏が高く評価するのが、Airシフトのシフト収集機能だ。事前設定をした決まった日時に、希望シフトの提出要請をPAに自動通知することができる。PAスタッフ側はスマホアプリの「シフトボード」から希望シフトを提出。提出忘れに対してはAirシフトの自動リマインド機能で催促することができるので、メッセージアプリや電話で連絡をとる必要がない。

また、PAからのシフト希望はシフト表に自動反映され、あとは過不足の調整をすればシフト表が完成する。確定シフトは、Airシフトとシフトボードで共有できるため、店舗側・スタッフ側ともに伝達ミスなどによるトラブルが起これ



アイドルタイムや閉店後に、Airシフトでシフト表を作成。クラウドサービスのため、店舗でも自宅でもシフトの調整や確認ができる。

「シフト表には日ごとにPA勤務時間数が表示されるので、PAの過不足が簡単にわかるのがあるがたいですね。また、1週間分の最終シフト表を全員に送る前に、シフトが確定した日ごとにPAに送付することができ、確定の連絡がスピーディーに行けるので、店にとってもスタッフにとってもスケジュール管理が容易になります。忙しくなりそうな日を優先的に確定することも可能で、しっかりとシフト作成に非常に役に立つ機能です」(榎本氏)

Airシフトでは、概算人件費を、設定した時給・交通費などをもとに計算できるため、手書きや表計算ソフトを利用するより、はるかに効率的にスケジュールと労働コストの把握が可能になる。

基本的なシフト表を作成した後、同店ではSNSツールを使って微調整を行っているが、Airシフトにはシフトボードとのチャット機能を備えており、シフトに関するやりとりを、Airシフトに一本化することも可能だ。店からの追加要請や、PAからの応答には定型文が用意されており、いちいち気を使ったテキストを作成することは不要。PA側もアルバイト関連の情報はシフトボードに統一できるため、プライベートなやり取りに埋もれ、店からのメッセージを見逃す