

使いやすいとPAスタッフも高評価

他のサービスとも連携した総合力が
売上強化と業務効率改善を実現する

若者であふれる東京・下北沢で人気が高まっているカフェ・ダイニングが、シフト管理に「Airシフト」を導入。PAスタッフは、人気のシフト管理アプリ「シフトボード」を使うシステムのため、スムーズなシフト業務運用を実現した。さらに、Airシリーズのその他のサービスも活用し、着実に店舗力を強化している。

導入店 Cafe Dining

&ROLL

AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

導入して実感!

Google

Airシフトのここが

- タイムカード機能やシフト表による概算人件費の自動計算で、現状や当月予想など、人件費をいつでも確認できる
- 無料体験期間で機能や使い勝手の確認ができる。有料になっても、月額利用料がリーズナブルで小規模店でも導入しやすい
- Airシフトとその他のAirシリーズを導入すれば、同じアカウントで店舗の営業状況をリアルタイムで把握可能
- 給与概算やカレンダー同期などの機能を持ち、PAスタッフから使いやすいと定評のある「シフトボード」と連携



PAスタッフのスマホから送られてくるシフト希望が、シフト表に自動的に反映されるので、あとは微調整のみでシフト作成は完了。各日のPAの合計勤務時間が表示されるため、的確な配置が可能だ。日/週/2週/半月/月で表示切替もできる。シフト希望が減少気味のPAについて、坂井氏から店長に勤務状況を確認するなど、細やかなPA管理にも活用している。

シフトボードと連携して
スタッフも嬉しいAirシフトアルバイトスタッフ
中島望美さん

シフトボードを使うのは初めてで、最初は少しだけとまどったのですが、他のスタッフに教えてもらってすぐに使えるようになりました。決定したシフト表をスマホのカレンダーに連動できるのも便利です。プライベートのスケジュールと一緒にバイトの確認もしています。手帳と違って書きミスもないし、いつでも好きなときに確認することができます。確定スケジュールをシフトボードで見れるのも、当日誰と一緒に働くのがわかるので安心です。アンドロールはスタッフ同士の仲がいいので特に組み合わせの問題はないんですが、事前にわかると当日の仕事がイメージできるので働きやすいです。時給を設定すればシフトボードが自動で給料を計算してくれるのもいいと思います。目標給料までの達成度がグラフで表示され、感覚的にわかるので、予定以上になったらすると、とくに充実感を感じます(笑)。

アルバイトスタッフ用アプリ
シフトボード

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)



エアコン2台とトイレ2ヶ所を備えていた空き店舗を、施工会社を入れずにDIYで改修。全てソファ席で、テーブルごとに個性をもたせながら、カジュアルで寛げる空間を創り上げた。ランチ・ディナーともワンプレートメニューをイチョン商品とし、スクラッチによるおいしさのコスパを打ち出す。パーティーコースメニューも2000円〜で、2時間の飲み放題が1000円と、下北沢の若い客層が使いやすい価格に設定。立地の不利をインスタや地元客の口コミで克服し、ついに週末ランチでは行列ができるようになった。昨年11月には同じ下北沢で、「Bar & ROOM」を開店し、ダイニングバーに再チャレンジしている。

MENU

&ROLLの
ふわふわオムレツ
自家製ミートソース
680円

特製ローストビーフ
800円

本日の前菜4種盛合わせ
980円

バターチキンカレープレート
1000円

マルゲリータ
880円

前菜盛り合わせのリエットやサーモンマリネも自家製で、生地からつくるピザの品質は専門店並み。サラダもオリジナルティにあふれる味わいだ。ランチメニューはオペレーション効率を上げるため、ワンプレート4品に絞り込んでいる。どの料理も高品質で、お客からも好評だ。



SHOP DATA

Cafe Dining &ROLL (アンドロール)
東京都世田谷区北沢2-19-17
サウダヤビル3F-B
☎ランチ 12時~17時
ディナー 17時~24時
火曜定休
※ランチのみ営業17時閉店

無料体験期間に機能を
使いやすいから本採用を決定

開店時から勤怠管理をメイン機能とするクラウドサービスを使っていたが、使いにくかったため、サービス開始と同時にAirシフトに移行した。Airシフト採用の経緯について、坂井氏は次のように話す。

東京下北沢の「Cafe Dining & ROLL (アンドロール)」は、20坪24席のカフェ・ダイニングである。下北沢駅から徒歩で約2分と至近だが、メインストリートではなく、裏路地の雑居ビル4階という立地。オーナーの坂井真平氏は広告制作会社出身で、外食業界での独立をめざし、2015年にアンドロールをオープンした。当初は夕方から早朝までのダイニングバーだったが、客足が伸びず、ランチ営業を開始。これがヒットして、現在は月商400万円まで売上を伸ばしている。同店の強みは、個性的なインテリアによる隠れ家的な空間と、スクラッチにこだわった料理だ。看板商品の特製ローストビーフのほか、ピザ生地カレースパイスのブレンド、各種ドレッシングまで多くのアイテムが自家製で、質の高い料理が楽しめる。客層は20代女性が約8割を占めるが、ディナー帯ではファミリー客も増加中だ。

&ROLL
オーナー
坂井真平氏

クラウドサービスのAirシフトなら、店舗でもオフィスでも自宅でも、PCがあれば、24時間いつでもシフト確認が可能だ。

「会計事務所からの推薦で、元々Airレジを使用していました。シフト作成を担当する店長から、同じリクルートからシフト管理サービスがリリースされたという報告があり、早速、無料試用期間を活用し機能を確認。同じクラウド型でどこからでもシフト状況の確認が可能で、店長も以前のシステムより使いやすいという意見があったため、Airシフトを導入することに決めました。AirシフトとAirレジは同じアカウントでログインできるので、気になったときに、売上も含めて店舗の現状を簡単にリアルタイムで把握できるのがいいですね」

同店では、Airシフトのタイムカード機能も利用。出勤・退勤・休憩時刻の打刻に加え、実労働時間に基づく概算人件費が算出できる。シフト表による概算人件費シミュレーション機能も備えているため、紙ベースのシフト表やタイムカード打刻に比べ、人件費管理がしやすく経営者にとっても大きなメリットとなる。シフト作成業務は店長が責任を持ち、坂井氏が最終確認をして、人数が不足していると思われる営業日の調整を指示するというオペレーションを行う。坂井氏のほか、社員3人、PA登録12人前後というスタッフ構成で、特に若者に人気のある「下北沢のカフェ」ということもあって、PA求人にも困ったことはなく、

Airシフト導入後、シフト管理業務はスムーズに実施できている。

無料のバージョンアップや総合的なサービスで経営強化

さらに、坂井氏が評価するのが、無料のバージョンアップと、Airペイやホットペッパーグルメなど、様々なサービスを提案するリクルートの総合力だ。「Airレジについては、はじめは使いにくいと感じることもありましたが、使い続けていたところ、バージョンアップが繰り返され、非常に使いやすいシステムになりました。Airペイも導入しています。ホットペッパーグルメとの連携もできるので、売上強化と業務効率改善の両面において、リクルートが提供するサービスの総合力は高いと思います」(坂井氏)

Airシフトはリリース当初から、シフト希望の収集、シフト表への自動反映、提出忘れを防ぐリマインドなど、シフト作成に必要な数多くの機能を標準装備。PAへの出勤要請などができるチャット機能は、定型文で文章作成の手間がなく、店舗側もPAスタッフ側も、バイト関連のやりとりをAirシフトに一本化できてわかりやすいと好評だ。こうした機能に加えて、シフト作成をAIがサポートする自動アシスト機能や、「早番/中番/遅番」など普段店ですべて使っているパターンでシフト作成ができる機能など、次々と新機能が投入されている。いずれも無料のバージョンアップである。月額料金は、アンドロールのPA数の場合、11/15名利用で月額2000円(税抜)とリーズナブル。無料体験期間が設けられており、期間終了後の自動課金もないため、まずは試してみることをおすすめしたい。