

## シフト作成の負担軽減と経営効率向上に貢献

PA人件費をリアルタイムで把握し  
コスト面でも的確な人員配置を実現

神奈川県郊外の住宅地で3店舗のイタリアンを経営するオーナーが、シフト管理サービス「Airシフト」を導入。シフト作成の効率化とともに、概算の人件費をタイムリーに把握することで、多店舗化に向けたビジネスモデル開発をめざす。

導入店

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

TAK CAFE × AirSHIFT



(株)ベドドルチェ  
代表取締役  
上村匠氏

の移行が相次いでいる。  
概算人件費のリアルタイム把握を  
経営管理などに生かす

同店はSNS広告をきっかけに、無料の試用期間からAirシフトを使い始め、導入後はグループ店舗経営に大きなメリットがあったと上村氏は語る。

「便利そうだからととりあえず使ってみよう」とAirシフトの利用を開始したのですが、シフトと概算人件費を毎日リアルタイムで把握できることが、経営にとって重要なことに気づきました。当日の売上とPAの人件費、先月の比較値などがすぐにわかります。導入以前は、月に1回集計を出すまでデータが把握できていませんでした。FLは60%を過ぎています。

「TAK CAFE(タカカフェ)」相模大塚店は今年4月にオープンした、神奈川県相模大塚にある30坪46席+テラス16席のイタリアン・カフェレストランである。立地は横浜駅から車で約25分の住宅地で、駅前には繁華街はなく、店舗は駅から徒歩3分のショッピングセンター前に新設された小規模な商業施設内に位置する。近隣でイタリアンレストランを計3店舗経営する、(株)ベドドルチェ代表取締役・オーナーシェフの上村匠氏は、高校卒業後イタリアに料理の勉強のため留学をし、ミラノを中心に5年間の修行を積んだ経歴を持つ。

同店では、本場イタリアの日常食であるピッツアやパスタなどを高品質かつリーズナブルに提供。好調なスタートを切り、人気店としてのポジションを固めつつある。店長兼シェフパティエの今井奈津子氏のパティスリーも好評で、テイクアウト利用も増え、順調に売上を伸ばしている。

スタッフ体制は、週末のピークタイムで社員2名・PA4名で、PA登録は17名前後である。その同店が開店とともにシフト管理に使い始めたサービスがAirシフトだ。直感的に使え、インタフェイスのよさは、店舗、PAともにユーザー評価が高く、紙のシフト表から



営業中の空き時間や客数が少ない時間を活用してシフトを作成。合計2時間程度で作業は完了する。

と計算のミスは、店とPAとのトラブル

の原因になる。シフト作成業務の軽減だけでなく、PAに気持ちよく継続して働いてもらうためにも、Airシフトを活用している。

営業中の空き時間でも操作可能  
1ヶ月のシフトを2時間で作成

シフト作成担当の今井氏は、Airシフトの使用感についてこう述べる。

「希望シフトの提出依頼を自動でできるリマインド機能が便利ですね。シフトの提出忘れがなくなるし、催促の手間もかかりません。スタッフの数が足りない日の依頼やPAからの返事も、標準装備の定型文が使えるので、連絡に気を使わなくていいんです。操作が簡単なので、営業中ちよつと時間が空いた時にシフト作成を行い、1ヶ月分を合計2時間くらいで完了できていると思います。PAメンバーが安定していることもあり、集中して作業に取り組めば、1時間で済んでしまうのではないのでしょうか」

確定シフトは、データ共有したうえで、プリントアウトした紙を店内にも掲示している。PAもお互いの状況がわかりやすいため、シフト変更希望についても、PA間で自発的に連絡を取り合っている。シフトの穴を埋めてくれることが多いという。シフト作成が容易となったこともあって、今後はシフトを1ヶ月単位から、2週間単位とすることを検討中だ。

上村氏は同店を多店舗化のプロトタイプとして改善を重ねていきたいとする。シフト作成業務の負担軽減というメリットだけでなく、PA人件費のリアルタイム把握などによって、経営管理にも活用できるAirシフトが、さらなる業態のブラッシュアップや経営体制の確立に向けて重要な役割を果たしていかう。



PAからのシフト希望は自動的にシフト画面に反映され、簡単な調整でシフト表が完成。確定したシフト表はスタッフ用アプリのシフトボードで共有できる。概算人件費が表示されるため、コストコントロールが確実にできることも、日々の経営にとって大きなプラスだ。



立地は住宅地にできた数店舗からなる小規模な商業施設内。店舗向かいには、スーパーやホームセンターが立ち並び、地元民の日常生活の中心となっている。敷地中央に大きなオープンスペースをとってあるため、気候のよいシーズンのテラス席は快適だ。中央林間駅前の1号店は20坪27席の規模で、2009年にオープンした同地でも屈指の人気店。他に、20席のイタリアンバルも経営する。相模大塚店でビジネスモデルを固め、本格イタリアンの少ない近隣地域での店舗展開をめざしている。

MENU



フルーツタルト  
419円

目の前で仕上げる  
濃厚カルボナーラ  
1450円

全粒粉入りのピザ生地で作る  
クアトロ・ファルマッジョ  
1200円

お肉屋さんの  
ボリュームサラダ1000円

タピオカ  
イチゴミルク  
450円

カルボナーラは、ホールのグラナ・パダーノチーズを客席横に運び仕上げる。ランチは、サラダ、パン、ドリンク付き。昼の主力のレディー・スランヂは、1450円で自家製ケーキが付くため、コスパが高く、地元主婦層に人気だ。メニューのコンセプトは、毎日通える気軽な本格イタリアン。テイクアウトのケーキもわかりやすい商品設計でリピーターが増加中だ。



SHOP DATA  
TAK CAFE 相模大塚店  
神奈川県大和市桜森3-4-25  
桜森スクエア2  
◎10時～22時(L.O.21時30分)  
※ランチ 11時～15時  
不定休

導入して実感!

Good

Airシフトのここが

- 概算人件費から、経営に必要な数字をリアルタイム把握
- 直感的な操作性で、ちょっとした空き時間にシフト作成が可能
- 勤怠管理機能を使って、勤務時間に関するトラブルを防止
- 出退勤データをベースに、給与計算の事務負担を大幅削減

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  
野垣亜美氏

歯科衛生士の専門学校に通いながら、掛け持ちバイトをしています。Airシフトとシフトボードは、この店で初めて使ったのですが、すぐに使いこなすことができ、すごく便利です。もう1軒のバイト先では、紙のカレンダーに書き込まなければならず、確定シフトも店に行かなければわかりません。シフトボードだと、提出期限も自動で来るので出し忘れもありませんし、希望シフトの提出も簡単。店置きのタブレットのタイムカードも使いやすいと思います。給与概算もスマホで確認できて、毎日の仕事のやる気につながります。食べ物もおいしく居心地もいい店なので、休日に食事に来ることもあります。ぜひ卒業まで働き続けたいです。

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500万以上。カレンダー表示でシフト日がひとめでわかり、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)