

導入して実感！

Good

Airシフトのここが

スタッフからのシフト希望が管理画面に自動反映されるので、シフト希望を転記する手間が省け、転記漏れなどのミスも防げる

シフト作成後の調整や変更願いは、PCのチャット機能だけでなくスマホの専用アプリでもやり取りでき、いつでもどこでも対応可能。忙しい時の閲覧漏れを防ぐことができる

シフトボードはカレンダー表示で見やすく直感的に操作できるため、自分のシフト把握が簡単・確実である

最大2か月（利用開始月と翌月）は無料体験期間なので、初期費用ゼロで導入できる



チャット機能

全員のシフトが一目で確認できる管理画面。シフト表はシフトボードで共有する他、紙に印刷して店舗内に貼り出している。シフトの調整依頼や時間変更依頼への対応はシフト管理画面のチャット機能でも行うが、専用アプリでのやり取りでも行われている。専用アプリでの変更や承認もすぐにシフト表に反映され、全員に共有される。

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
松垣雅希氏

私自身はほぼ毎日勤務なので、シフト希望や変更に関してはAirシフト導入前も割とスムーズにできていましたが、週1日しか来ないスタッフは何かと手間取っていたようです。以前のシフト表は個々にチャットアプリと紙で配られていたので、配布後にシフト変更があった時など全員にすぐに伝わっているかどうか不安に思うこともありました。その点シフトボードはシフト希望提出・確認がスマホででき、変更希望もメッセージで送って、承諾されたらすぐに反映されて全員に共有されるので安心です。朝起きてスケジュール確認すると同時に、シフトに入るメンバーもチェックできるので、その日の仕事の流れを考えるのに役立っています。

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)



北千住駅東口の学園通りから一步入った路地に立地。木のテーブルと様々なデザインの椅子が配された明るい店内は、アットホームな雰囲気を出している。カウンター前の黒板には、その日提供できるビール常時7〜8種類ほどが記され、オーダーが入るとすぐ目の前でグラスに注がれる。1杯分約300mlのビールは、その特徴に合わせてグラスを変えて、それぞれの香りや味わいを楽しんでもらっている。大きな発酵タンクをガラス越しに見ながらの一杯を楽しみにやって来ては、ビール談義に花を咲かせる常連客も多い。

MENU



ぶりぶり海老のアヒージョ
750円



ソーセージ
盛り合わせ
1300円



ほろ酔いセット
(スペアリブ)
1200円



ビールに合うポテトサラダ
-生ハム添え-
650円



花園
(カモミール・セゾン)
600円

売上比率4割を占めるフードメニューは、手づくりザワークラウトなどの軽いつまみ以外にビネガーを利かせたポテトサラダや海老のアヒージョなど30品前後。本場ドイツが認めたマイスターがつくるソーセージは4種類を揃える。ビール1杯にソーセージカスペアリブが選べる一人客限定のほろ酔いセットはお得感のある人気商品だ。



SHOP DATA

さかづきブルーイング

東京都足立区千住旭町11-10
☎水〜金 16時〜22時30分 (L.O.22時)
土 13時〜22時30分 (L.O.22時)
日・祝 13時〜21時30分 (L.O.21時)
月・火定休

ペーパーレスで正確かつ時短を実現

シフト希望の収集にかかる時間が大幅に短縮され、
シフト調整のやりとりもアプリで迅速対応

東京・北千住「さかづきブルーイング」は醸造所を併設するビアバー。他では飲めないオリジナルビールが人気の店だ。Airシフト導入以来、シフト作成に関する時間が激減。専用アプリでのシフト調整のやりとりも可能になって店舗業務に集中できるようになった。

導入店

さかづきブルーイング × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

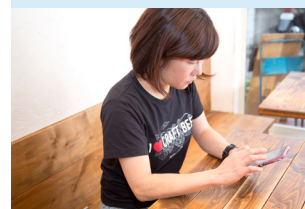


さかづき
ブルーイング
オーナー醸造家
金山尚子氏

JR、東京メトロなど5路線が交差する東京北千住は近年、昔ながらの下町情緒と大学誘致がもたらす若い活気が共存する町として人気上昇中。2016年3月にオープンした「さかづきブルーイング」はそんな北千住の新しいイメージにぴったりのブルワリー（醸造所）併設型のビアバーだ。隣接する8坪の醸造所で造られるビールは常時6〜9種類。季節限定のビールなど、麦芽やホップが異なる個性あるオリジナルビールが揃う。主な客層は30〜40代の会社員だが、年配の常連客や女性の一人客など老若男女を問わず幅広い客層を掴み、30席ある店内は常に活気づいている。約30種あるフードメニューも充実しており、昼から通し営業する土日などは、子供を連れファミリー客の利用も多いという。

大きな負担だったシフト作成が
短時間で完了できるようになった

醸造を担当するオーナーの金山尚子氏は大手ビールメーカーで醸造や商品開発に携わった経歴を持つ。店では醸造以外にも店舗経営や業務管理など多くの仕事を担い、毎日、多忙を極めている。「ビールは定休日に朝から晩までかけて1種類ずつ70〜80リットル仕込みますが、3週間もするとなくなってしまう。多種類のビールを新鮮な状態で



頻繁にPCを開くことができない現場において、アプリを活用できるメリットは大きい。承認したシフトはPCのシフト表に自動で反映される。

「個々の名前を入れたシフト希望表をプリントして配るのですが、全員が毎日出勤するわけではないので行き渡るまで1週間くらいかかり、回収も全員が集まるまで時間がかかっていました。シフト作成を終えたら印刷して店内に掲示し、スタッフにはシフト表を写真に撮って、その画像をチャットアプリで送るとともに、自分でもいつでも確認できるように持ち歩いていました。結局は希望表の配布から回収、シフト表の配布まで2週間くらいかかっていましたね。シフト作成には休日の仕込み後の数時間を充てていましたが、予定変更などの対応も個別メールでやりとりしていたので、とても効率が悪かった。その時間を他の仕事に充てられたら、どんなに良いだろうということばかり考えていました」

「提供するために常にも新しいビールを仕込んでいた状態です。開店当初は自分とシェフとアルバイト2人の4人で何とか回っていたのですが、クラフトビールの認知度が上がると共に店も忙しくなったためアルバイトを7人に増やしたところ、全員のシフト管理が大きな負担になってしまいました」と金山氏。ひと月を前半後半に分けた月2回のシフト表を作成していたが、シフト希望の収集、定休日を使つてのシフト表作成作業、出来上がったシフト表の配布に忙殺されるようになったという。

アプリでシフト調整の
やりとりも迅速に

「Airシフトの利点は、各スタッフのシフト希望が素早く漏れなく回収でき、完成したシフト表も即、全員で共有できる点です。シフト表作成も1〜2時間に短縮できました。特にありがたいのはシフト希望提出期限を自動でリマインドしてくれる機能です。今は提出バ切り日前に自動で通知されるので、こちらから直接スタッフに催促することがなくなりホッとしています。催促すること自体がとてもストレスに感じていましたから」

Airシフトで短縮できた時間を他の仕事に回せるのが何よりも嬉しいという。スマホ世代のスタッフにとってもAirシフトと連携するアルバイトスタッフ用のシフト管理アプリ、シフトポートは使いやすいと好評だそう。完成したシフト表はプリントアウトして掲示すると同時に、シフトボードを介してスタッフにも送られるので、告知漏れがなく安心できます。また、最近Airシフト専用アプリがリリースされ、すぐダウンロードしました。導入当時はスタッフからのシフト調整希望が、私がPCを開かない限り伝わらないということもありましたが、今は専用アプリでメッセージのやり取りができるのでタイムラグがなくなり、とても助かっています」