

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
- シフト希望提出日がスタッフへリマインドされるのでシフト希望回収がスムーズになる
- シフト表作成後に発生したシフト調整依頼は、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。忙しい時でも閲覧漏れや連絡漏れを防ぐことができる
- 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

ホール担当16名全員のシフトが一目で確認できる管理画面。シフト表は完成と同時にシフトボードで共有するほか、紙に印刷して店舗内に貼り出している。必要人数の少ない夏場などには「希望叶え率」を参考にしながら全員平等にシフトを割るよう配慮。急なシフト調整依頼や時間変更依頼はチャット機能や専用アプリを利用する。承認されるとすぐに結果がシフト表に反映される。



SHOP DATA

博多もつ鍋 鳥小屋 本店

東京都目黒区上目黒2-14-1
 ◎月～土 17時～27時
 (L.O.フード26時、ドリンク26時30分)
 日・祝 17時～25時
 (L.O.フード24時、ドリンク24時30分)
 無休(12月31日～1月4日休)



中目黒駅徒歩2分の路地裏にある一戸建ての店は総席数140席の大箱ながら、1階から3階までニーズに応じた使い分けができる。木の扉を開けた1階フロアは、一人でも利用しやすいカウンター席と2人席のある静かな空間。2階は最大24席まで対応可能な掘り炬燵席と半個室タイプのテーブル席などがある。3階は仕切りの無い最大60名まで利用可能な開放的な空間で、大人数での宴会も可能だ。各フロアの壁には芸能人のサインがずらりと並び、年中無休で深夜3時まで営業している使い勝手の良さも人気の理由となっている。

MENU



明太玉子焼き
600円



酢もつ
450円



もつ鍋(一人前)
950円



あげもち
550円

看板メニューのもつ鍋は本場博多仕込みの醤油ベースのスープにたっぷりのキャベツ、ニラが入った正統派の味。コンロに火をつけるとスタッフが適宜やってきて鍋を完成させてくれる。鍋の締めにはちゃんぽん麺や雑炊セットがおすすめだ。他にさっぱりした酢もつやだし醤油で食べるあげもちなど酒に合う料理を80種ほど提供している。

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500万以上。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)

Airシフト導入で手間を大幅削減 キッチン・ホールそれぞれに適したシフト管理を実行。 専用アプリ導入でシフト調整もスムーズに

本場博多仕込みのもつ鍋をメインに約80種の料理を提供する中目黒の人気店「博多もつ鍋 鳥小屋」本店。昨年、16名いるホール担当スタッフのシフト管理にAirシフトを導入。それまで仕事の合間に手作業で行っていたシフト表づくりに費やす手間が削減され、転記ミスなどのトラブルもなくなった。

導入店

博多もつ鍋 鳥小屋 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

東急東横線と東京メトロ日比谷線が乗り入れる東京中目黒は都心から近く、おしゃれなカフェや話題の飲食店がひしめき合う人気の街だ。桜で有名な目黒川沿いのカフェやレストランがデパートそばの一角にあり、古い路地の一角にある食堂や大衆的な居酒屋も仕事帰りの会社員や女性たちが常に賑わっている。「博多もつ鍋 鳥小屋」本店はもともと焼鳥と雑炊の店として30数年前に創業。再開発のために移転後、2010年に現在の場所にリニューアルオープンした。看板メニューは芝浦の食肉市場で仕入れる新鮮な牛もつとたっぷりの野菜で構成されるもつ鍋だ。本場博多の味わいとボリューム溢れる内容で創業以来の人気商品のため、ほとんどのお客が生レモンサワー1450円やオリジナルの薬膳ハイボール600円などを飲みながら他の料理と共に2〜3人でシェアする。主な客層は20〜30代の若い会社員や女性客だが、土日には中目黒に遊びに来るカップルも多く、客単価は3000〜3500円。3階建ての一軒家は総席数約140席の大箱店舗ながらフロアを選ぶことで訪問用途や人数に合わせた使い方ができ、また芸能人も通ってくるという話題性に富んだ人気店である。



博多もつ鍋
鳥小屋 本店
店長
石塚研介氏

「Airシフト導入前は月2回、シフト希望を集めてカレンダーに転記した手書きのシフト表をつくっていましたが、ほぼ全員が夕方5時の開店時間に合わせて出勤する体制なので、あとはそれぞれが希望する休みの日と退勤時間、イレギュラーな出勤時間をカレンダーに記入するだけでした。作業自体はそれほど難しいとは思っていませんでしたが、ときどきメールで送られたシフト希望の転記を間違ったり、シフト変更があるたびに修正テープで消して書き直したりで、いま振り返ってみればけっこうな手間と時間がかかっていました」と、店長の石塚研介氏は語る。スタッフはそれぞれメールで毎月25日までに翌月前半のシフト希望を、10日までに後半のシフト希望を、直接石塚氏あてに提出することになっていたが、提出日までに全員の希望が集まることはなく、そのたびに催促をかけていた。最近ではアルバイト人数も増えてきたため、「もっと合理的な方法があれば試してみたい」と考えていた折りに、たまたま広告でAirシフトを知って興味があったそうだ。

無料体験期間中に従来の方法と併用して使いやすさを比較検討

「Airシフト導入前は月2回、シフト希望を集めてカレンダーに転記した手書きのシフト表をつくっていましたが、ほぼ全員が夕方5時の開店時間に合わせて出勤する体制なので、あとはそれぞれが希望する休みの日と退勤時間、イレギュラーな出勤時間をカレンダーに記入するだけでした。作業自体はそれほど難しいとは思っていませんでしたが、ときどきメールで送られたシフト希望の転記を間違ったり、シフト変更があるたびに修正テープで消して書き直したりで、いま振り返ってみればけっこうな手間と時間がかかっていました」と、店長の石塚研介氏は語る。スタッフはそれぞれメールで毎月25日までに翌月前半のシフト希望を、10日までに後半のシフト希望を、直接石塚氏あてに提出することになっていたが、提出日までに全員の希望が集まることはなく、そのたびに催促をかけていた。最近ではアルバイト人数も増えてきたため、「もっと合理的な方法があれば試してみたい」と考えていた折りに、たまたま広告でAirシフトを知って興味があったそうだ。

キッチン・ホールそれぞれの管理方法で効率化を実現

「キッチンスタッフはアルバイトも曜日別に勤務日が固定しているためシフト管理が簡単なおうえ、中には携帯操作が苦手な海外出身のスタッフもいるので、従来の方法が良いと判断しました。一方ホールスタッフは総数16名の中から1日あたり7〜9名入ってもらっているので、シフト作成もやや複雑です。彼らはみな若い世代なのでAirシフトはすぐに使いこなせるだろうと考えました」

ホールスタッフには導入と同時にAirシフトと連携するアルバイトスタッフ用シフト管理アプリ「シフトボード」を入れてもらい、そこから希望シフトと休み希望を送ってもらったところ、これまでと比べて回収率が良くなったことにまず驚いたという。

「これまでも一斉メールで希望提出日を送っていたのですが、Airシフトのリマインド機能を使うと確実に提出期限が伝わるのが分かります。またスタッフが希望提出すると同時にシフト表に自動で反映されるため、これまで個々の希望を手書きで転記していた手間が全くななくなり、手書きと違って転記ミスがないので、トラブル回避にも役立ちます。検討の結果、うちではキッチンとホールのシフト管理方法を使い分けるのがベストでした」



急なシフト調整依頼はPCで要請し、アプリでスタッフからの返事を確認。いつでもどこでも使えるアプリだから素早い対応ができる。

迅速なシフト調整が可能に

スマホで使える専用アプリは、Airシフトから案内が来てすぐにダウンロードした。アプリのチャット機能を使えば、急なヘルプ調整依頼がいつでもどこでもスマホででき、スタッフからの返事もすぐに確認できます。その場で「ありがと」が返せる点も嬉しいですねと石塚氏は話す。

また、スタッフ人数の多い「博多もつ鍋 鳥小屋」本店では、必要人数の少ない夏場などは平等に個々のシフト希望を割ることに気を遣うが、Airシフトにはスタッフからの希望がどの程度反映されるかが一目で分かる「希望叶え率」も表示されるので、人数調整の参考になったという。

Airシフト導入によりシフト作成や調整などがぐんと効率化されたと話すと石塚氏は、その分店舗の運営業務に集中できる利点は大きいと感じている。