

Airシフトの導入で希望シフトの提出状況が改善 スタッフの希望を尊重したシフト調整が可能となり、 スタッフとの信頼関係の強化に

東京・錦糸町の「比内地鶏炭火焼 ひない」は日本三大地鶏と称される比内地鶏の炭火焼きを本格焼酎や地酒と共に楽しめる店だ。昨年の改装オープンを機にAirシフトを導入。シフト作成や勤怠管理などの業務を効率化した。

導入店

比内地鶏炭火焼 ひない × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス

スタッフのシフト希望が自動反映されたシフト管理画面を元に、スタッフ毎の合計概算人件費を参考にしながらシフト調整を行い、シフト表を完成させている。外国人スタッフには「固定シフト」を設定。印刷したシフト表も貼り出している。



2019年6月に改装した店内はダークブラウンとベージュで統一され、明るさを落とした照明が落ち着いた雰囲気を出している。店内設置の焼き台は耐熱ガラスで覆われており、お客の食べるスピードに合わせて調理し、常に焼きたての串焼きが提供される。本格焼酎や地酒がずらりと並ぶカウンターはひとり客やカップルに人気。ソファ式椅子のテーブル席は仕切りを設けており、仕事の打ち合わせを兼ねた会食にも最適だ。また8名前後まで対応可能なテーブル席もあり、宴会需要にも応えている。

MENU



炭火で香ばしく焼きあげた比内地鶏の串焼きはレア焼きで仕上げるささみ、むね肉、むね皮のほか、塩レモン・ごま・味噌・ネーズ・お月見の4種類あるつくね、ミディアムレアで味わうハツやレバーなど約20種類を提供。締めメニューとして人気のとり南蛮稲庭つけめんやふわとろ食感の親子丼でも比内地鶏の柔らかな肉質と濃い味わいを訴求する。



SHOP DATA

比内地鶏炭火焼
ひない
東京都墨田区錦糸2-4-12
元春ビル1F
☎17時～23時
(LO.22時30分)
不定休

導入して実感!

Good

Airシフトのここが

- スタッフから送られる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ミスもない
- 時間帯ごとの必要人数をもとに過不足がひと目で分かるので、調整がしやすく、作成時間も大幅に短縮できる
- 完成したシフト表はスタッフのアプリに直接送られるため、どこにいても確実にシフト調整依頼を受取り、返事を行うことができる
- 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

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
佐藤和樹さん

以前は、月2回シフト希望をチャットアプリで伝え、カレンダーに書かれたシフト表が掲示されるとそれを写していましたが、Airシフトになってからはスマホで自分の予定もシフトも一緒に見ることができるようになってから予約が立てやすくなりました。今は就職先の内定者研修を兼ねたアルバイトにも行っているのですが、そこではシフト表が勤務先に貼り出されているだけで、シフト表をうっかり写し忘れて確認のためだけに出勤したことがありました。シフトボードならそんな失敗がないので安心です。またシフトから自動で給料計算されるので、今月ほどのくらい稼げるかが確認でき、それも励みになっています。

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550万以上。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。シンプルなお使い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)

店舗拡大に伴いAirシフトを導入
シフト作成・勤怠管理を効率化

現在、社員2名を含めた13名のスタッフがおり、通常は厨房とホールに社員各1名とアルバイト4～5名の体制で運営している。アルバイトは外国人1名を除いて全員が大学生。夕方からのホール担当アルバイトでも、早出できる日は厨房の仕込みも手伝うなど、フレキシブルなおペレーションを組んでいる。

「比内地鶏炭火焼 ひない」(以下ひない)は錦糸町駅北口徒歩1分。北斎通りに面した約30坪43席の比内地鶏料理専門店だ。比内地鶏は脂肪分の少ない筋肉質ながら柔らかく、味が濃いことから炭火焼きや秋田名物きりたんぼ鍋で供されている。2001年のオープン時より、秋田県比内町産の比内地鶏を生で仕入れ、炭火で香ばしく焼きあげて提供。他に比内地鶏を使った一品料理、鍋などのコースメニューも充実している。利用客は近隣に勤めるサラリーマンが主だが、客単価7000円前後の接待利用も1日2～3組あり、土日は20代後半から50代のカップルや買い物客、インバウンド客など幅広い層を掴んでいる。平均客単価は5000～6000円。居酒屋激戦区の錦糸町でも落ち着いた雰囲気のお店として人気が高い。



㈱オグリッチ
取締役社長
舟橋一貴氏

昨年6月の改装オープンにあたり、「ひない」の運営会社である有限会社オグリッチ取締役社長の舟橋一貴氏は、大手酒販店の営業マンとして多くの飲食店の経営実態を見てきた経験から、営業管理業務やアルバイト教育を見直し、メディアへの露出を増やすなど、売上げアップのための新戦略を打ち立てた。

「床面積を広げるに伴い客席数も増やしたので、手始めにリクルートが手掛ける予約台帳アプリレストランボードを導入しました。その時の営業の方にAirシフトも勧められ、さっそく勤怠管理機能を使ってみたいところ、従来のタイムカードに比べ勤怠管理がかなり効率化されました。シフト作成機能についても、クリックしていただくだけでシフト作成も調整もできる操作性の良さは驚きましたし、スタッフからのシフト希望を転記する手間が省けてかなりの負担軽減となりました」

「ひない」では月2回のシフト改訂のため、スタッフは新シフトが出る2週間前から次期シフト希望を提出することになっている。Airシフト導入前はチャットアプリで送られてくるシフト希望を舟橋氏が大きな紙のカレンダーに転記し、シフト表を完成させていたが、そもそも提出日が守られず、希望を集めるのに苦労していた。「全員分のシフト希望が揃うのがシフト発表直前になるということが多く、調整に手間取り、転記ミスもしてしまうという悪循環でした」と舟橋氏は振り返る。その点Airシフトは、シフト希望提出依頼がスタッフに直接伝わるのでシフト希望も早く集まるようになり、シフトボードから送られる各自のシフト希望が管理画面に自動反映されるため転記ミスがない。また日ごと時間ごとの人員過不足や、スタッフごとの労働時



店内にあるPCを常に起動させて、予約台帳アプリレストランボードと共にAirシフトでシフト調整とスタッフの出退勤管理を行っている。

間と労働日数もひと目で分かるので、シフト調整作業もしやすくなったという。

スタッフ全員の希望が叶うようシフト調整には細心の注意を払う

「導入後は提出日には希望が揃うので、管理画面を見ながら時間をかけて調整することが出来ます。当店の場合、週に4～5日勤務したい、仕込みから閉店まで勤務したいというやる気のあるスタッフが多いので、人員超過でシフトを削るケースもありますが、各自が希望する収入保証ができるよう、調整にはかなり気を付けています」と舟橋氏はいう。学生スタッフは試験や春休みが重なるものだが、ひとり一人の希望を尊重してシフト調整に気を配る舟橋氏の姿勢に感服するかのよう、スタッフ側もシフトに穴を開けないよう仲間同士で春休みを調整してくれていたという。

リニューアルオープンから半年を経て、諸々の改革が功を奏した結果、前年比220%の売り上げを達成した「ひない」では、スタッフ全員で沖縄旅行を楽しみ、今は年末の2号店出店に向けて、スタッフ一丸となって店を盛り立てようという機運にあふれている。「やりがいのある仕事でしっかり稼いでほしい、若い世代の夢を応援していきたい」と語る舟橋氏は、今後の経営拡大に向けてAirシフトを積極的に使いこなし、役立てていくと意気込みを述べている。