

すきま時間の1時間ほどでシフト作成が完了 外国人・70代スタッフからも使いやすいと好評で、 希望シフト提出率は100%

東京メトロ有楽町線・東池袋駅直結の「BATON」は、老舗寿司店の系列店として一昨年秋に開店。IT化による業務効率向上の一環として『Airシフト』を導入。系列店との連携強化で正確かつ迅速なシフト管理を実現している。

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
BATON × **AirSHIFT**

希望シフトが自動反映されたシフト管理画面を使って店長がシフト表を作成。本部スタッフが最終チェックしてシフト表が完成する。確定シフトはスタッフの『シフトボード』に送ると共に系列店の店長にも送って共有する。学生以外で勤務日がほぼ決まっているスタッフには「固定シフト管理」を設定。シフト表はプリントアウトしてロッカールームに貼り出している。

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- 希望シフトが管理画面に自動反映されるから、転記の手間や転記ミスがなく、シフト作成時間を大幅に短縮できる
- 時間帯ごとの必要人数をもとに過不足がひと目で分かり、シフト調整がしやすい
- 管理画面にあるチャット機能で、出勤依頼やスタッフからの欠勤申請などのやりとりがスムーズにできる
- 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』

本部スタッフ
エラ・ヘスタスさん

出身はノルウェーですが、イギリスの大学で4年間日本語を勉強し、2年前に来日しました。担当はメニューデザインや翻訳、スタッフの英語トレーニングなどですが、スタッフが足りない時はホールの仕事を手伝います。『シフトボード』は入社して初めて使いましたが、操作がとても簡単ですね。自分のスケジュール管理アプリと連動しているので、出勤依頼があったときに他の予定とかぶっていないかがひと目で確認でき、返事して承認を得られると同時に確定シフトが自分のスケジュールに反映されるので、記入する手間が省けます。どんなに忙しくても確実にスケジュール管理ができるので安心です。

スタッフ用シフト管理アプリ
『シフトボード』

スタッフ用シフト管理アプリとして、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。シンプい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)



開放感のある店内は天井が高く、ウッディな家具が落ち着いた雰囲気を出し出す。活気を感じさせるオープンキッチンとずらりと並んだワインボトル、壁に描かれたマグロと和牛が印象的だ。広いフロアにはテーブル席のほか、一人でも利用しやすいカウンター席があり、ワインバー的な使い方もできる。奥には12名まで利用可能な個室もあり、接待や宴会の需要も多い。また貸し切り用にマイクやプロジェクターも完備し、イベント打ち上げやウェディング二次会など、20名~50名規模のパーティーにも対応する。

MENU



お肉盛り合わせ
山形牛ヒレ・モモ肉
2種盛り 200g
2900円

お任せ前菜4種盛り合わせ
1400円

BATON風ユッケ
馬刺しとモアル
(牛の骨髄)
2人前1180円

広島産真カキと九条葱の
リングイネパスタ 蕪とピーツのソース
1480円

お花と彩り野菜の
ガーデンサラダ 苺ドレッシング
850円

蛸とセロリのマリネや山形牛グリルなど系列店の強みを生かした厳選素材と有機野菜を使った創作料理が定評。軽いつまみからボリューム満点の肉料理、和牛炙り寿司、キッズプレートと、一人客から三世代家族連れまで幅広く楽しめるメニュー構成だ。月ごとに変わる、料理とグラスワインとのペアリングフェアも開催している。



SHOP DATA

BATON

東京都豊島区東池袋4-5-1
エアライズタワー 1F
☎平日 11時~15時30分(L.O.15時)、
17時~24時(L.O.23時)
土 11時~24時(L.O.23時)
日・祝日 11時~23時(L.O.22時)
無休(年末年始を除く)

外国人スタッフも高齢者も
すぐに使いこなせる優れた操作性

BATON開店と同時に『Airシフト』を導入した経緯を、(有)バーサイド取締役副社長 川畑 和輝氏

東京東池袋の「BATON」は、欧風創作料理と自然派ワインが楽しめるピストロだ。オープンは2018年11月。母体の(有)バーサイドは池袋で30年近く寿司店を経営、ほかに東京・赤羽と埼玉・和光にも寿司店と焼肉店を展開する。BATONでは、系列店が毎日豊洲から仕入れる鮮魚と厳選された和牛を使い、海外での修業経験もあるシェフが手掛ける料理をリーズナブルに提供。ランチタイムは近隣に勤めるサラリーマンやOLなど、ディナータイムは30~50代のカップルや仕事仲間のグループなどで賑わう。店舗規模は35坪48席で、客単価はランチ1500円、ディナー4000円。新型コロナウイルス感染症対策で席数を減らして営業する現在も、テイクアウトや家族連れの利用増で大きな打撃は受けていないそうだ。スタッフは社員である店長とシェフ以外にアルバイト2名の計4名が厨房を担当し、ホールに関しては、平日はランチ2名、ディナー1名、土日はランチ1~2名、ディナー2名体制で運営している。総数15名のアルバイトは主に学生で、外国人スタッフも2名いる。

系列店とシフト表を共有し
ヘルプ体制が強化された

取締副社長の川畑和輝氏はこう語る。「これまで既存系列店でやっていたような旧来の方法に代わるIT化が必須だと考えていたので、知人から紹介されたリクルート社の『Airレジ』、『Airマイク』、『Airシフト』を導入しました。『Airシフト』は操作が簡単なので外国人スタッフも含め全員がすぐに使いこなせて、シフト作成の負担が大幅に軽減されました。そこで数か月後には系列店にも導入したのですが、系列店で働く70歳のスタッフも難しく使えたのには正直驚きましたね」

BATONでは月2回のシフト作成にあたり、スタッフにはスタッフ用シフト管理アプリ『シフトボード』で、シフト確定の5日前までに希望シフトをスマホから送信してもらっている。また提出忘れを防ぐリマインド機能もあるので、希望シフトの提出率は100%である。集まった希望シフトはシフト表に自動反映されるので店長がシフト作成にかかる時間は1時間程度。それを本部で最終確認してシフトが完成する。

「以前はスタッフ全員から集めた希望シフトを、店長がカレンダーに書き込んでシフト作成していましたが、その作業のためだけに休日出勤したり、変更がある度に修正テープで直したり、かなり時間をかけていました。『Airシフト』は作成も修正もクリックするだけで出来るので時短になるし、シフト表も項目ごとに色分け表示されているので見やすいですね。また、『シフトボード』の操作の簡単さと画面の見やすさは、特に外国人や高齢スタッフに好評です」



業務の合間を縫って店内のPCでシフト作成。シフト表を共有する系列店との連携でシフト調整もスムーズに行われる。

「これまでも店で人員が足りない場合は系列店にヘルプを申請していましたが、実際に連絡してみないと系列店で人が余っているかどうか分かりませんし、ヘルプをお願いした後に事情が変わっても、申し訳なくてキャンセルが伝えにくいなど、何かと気を使うことが多かったですね。『Airシフト』導入後は、各店舗のシフト表を確認できるようになったので、ヘルプを申請しても人員や経費面で問題ないかどうか事前に判断ができ、無理のない依頼ができるようになりました」

ところで『Airシフト』は、スタッフごとの労働時間や概算人件費が自動計算されるが、(有)バーサイド本部ではこの機能を様々な業務に活用している。コロナ禍では、人件費コントロールの重要性が増しているが、客数や人件費を考慮した人員配置が簡単かつ確実に実施できるので、日々状況が変化するコロナ対策などに集中することができるといいます。

「特に今回、新型コロナウイルス感染症の影響に伴う特例措置として実施されている雇用調整助成金、アルバイトのための緊急雇用安定助成金の申請に必要な書類作成の際には、『Airシフト』から必要なデータを引き出すことで、手書き書類を整理する必要がなく、大幅に作業負担が軽減でき、とても助かりました」

『Airシフト』はシフト作成だけでなく、業務全般の効率化に貢献する心強いツールであることを実感したようだ。