

概算人件費を可視化し、シフト作成における業務を効率化 『Airシフト』の導入によって 経営の重要指標をリアルタイムに把握

チャットアプリ、書面、口頭などによるシフト作成は、
手間も時間もかかり、担当者の大きな負担となる。

東京下町の居酒屋が『Airシフト』を導入し、人件費を踏まえた適正なスタッフ配置を実現している。

導入店

大衆酒場 博多どんたく × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



博多どんたく×すだち餃子
大衆酒場 博多どんたく
亀戸店
後藤 未来氏

東京東部の亀戸は、チェーン・個人店とも多様な業種・業態の飲食店が駅周辺に密集する激戦区だ。「博多どんたく」すだち餃子 大衆酒場 博多どんたく 亀戸店は、総武線と国道京葉道路に挟まれた駅裏の飲食店街にある。経営母体の株式会社Cocorodiningが、店舗規模42席で2017年にオープンした。客単価は約2400円。平日は会社帰りのサラリーマン、ランチ営業もする土日祝日は地元のファミリー客や早飲み客で賑わう。スタッフ構成は、社員2名、アルバイトスタッフ3〜4名で、週末のピークタイムは4名が出動する。庶民的な土地柄で常連客が多く、正社員でもアルバイトでも、お客とスタッフがお互い顔と名前を覚えて、気軽に会話を交わす。シフト作成を担当するのは、社員の後藤未来氏で、今年3月からシフト管理に『Airシフト』を利用し始めた。店舗側が使う『Airシフト』は、スタッフ用シフト管理アプリの『シフトボード』と利用することにより、シフト作成の負担を大幅に減らすシステムである。

人件費を可視化しシフトを作成 適正なスタッフ配置に貢献

シフト業務の効率化に加え、店舗運営においても、『Airシフト』の貢献度は大きいというのが後藤氏の実感だ。

「半月単位でシフトを組んでいるのですが、その時点で人件費がしつかりと把握できるのがありがたいですね。飲食店運営では、売上予算に対する人件費比率が重要とは知っていても、手作業でシフトを組んでいると、後になってから計算しないと正確にはわからないということがおこりがちです。『Airシフト』では、シフトを組んだ時点で当日の概算人件費が自動的に表示されるので、店舗の計数管理や本部報告も確実にこなせるようになりました」

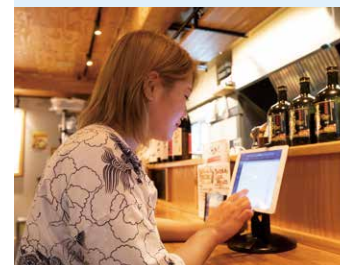
『Airシフト』導入以前は、チャットアプリや口頭でスタッフとやり取りした希望シフトを、手書きでカレンダーに書き込んでいたため、かなりの時間を取られ、人件費をリアルタイムで計算する余裕もなかった。『Airシフト』では、スタッフからのシフト希望が自動的にシフト表に反映され、スタッフごとの当該期間の給料も集計されるため、バランスのよいシフト組みが可能だ。さらにコロナの影響により、人件費などの計数管理の重要性が増している状況のなか、『Airシフト』が果たす役割も大きくなっていくと後藤氏は話す。

『Airシフト』は、パソコン業務があまり得意ではない私でもすぐに使いこなすことができました。シフト作成の作業時間が減り、人件費をはじめとする店舗運営状態がいつでも見えるようになるなど、導入の効果は大きかったと感じています。また、コロナの影響で掛け持ちバイトをするスタッフが増えたことにより、人件費の管理とシフト管理の調整をすることが以前に比べて増えています。もし前みたいに紙でやってたら対応できません。調整が簡単なうえ、数値管理もできる『Airシフト』は、とても便利なツールです。

「同店では、半月単位のシフト作成に際し、事前に設定した日時にスタッフのスマホに希望シフト提出メッセージを送っている。出し忘れにも自動でリマインドメッセージが送られるため、店舗・スタッフ双方のストレスがない。スタッフからの希望が反映された暫定シフト表を調整するだけで最終シフト表を完成でき、転記ミスやシフトの入れ忘れといった事態も避けられる。」

タイムカードなど多彩な機能を装備 バックヤードの業務効率化も実現

シフトに関する店とスタッフとのチャット、確定シフトのファイル共有、タイムカード形式の出退勤打刻などの多彩な機能を持つのも『Airシフト』の特徴だ。日時変更などのシフトの調整の依頼・スタッフからの申請は、自動でチャットに反映され、回答はボタンを押すだけのため、店舗・スタッフとも気を使わずに文章を考えてやりとりする必要がない。さらに、チャット内容はスマホアプリで簡単に確認もできる。博多どんたく 亀戸店では、タイムカード機能を利用。紙の打刻カードと表計算ソフトで集計する手間がなく、別途専用のサービスを導入するコストを考えれば、ぜひ活用したい機能だ。コロナ禍の先が見えない状況で、アルバイト人件費の最適化は生き残りかけた経営課題といつてもいいだろう。



シフトは半月ごとに作成。概算人件費が自動計算されることで、計数管理がしやすくなった。また、本部への報告も確実に実施できるように。



スタッフからの希望シフトが自動的にシフト表に反映され、後は微調整だけでシフトが完成する。チャットアプリでやり取りして転記するといった作業に比べ、大幅な時短とミス防止が同時に実現できる。ふだんパソコンに触ってなくても、簡単にシフトを組める使いやすさも『Airシフト』の特長だ。



隣駅の錦糸町付近が大きな繁華街であるため、亀戸は庶民的な地元密着型の店舗が多い。博多どんたく 亀戸店は亀戸駅近だが、藤花の名所亀戸天神に続く北側がメインストリートとなるため、南側の同店付近の昼間の人通りは少ない。とはいえ、同地では珍しい博多フードが人気となり、餃子で飲んで博多うどんで締めるというリピーターを獲得。平日客の男女比は8対2程度だが、表面がガラス戸で開放感があり入りやすいこともあって、女性客も増加中だ。土日にはランチを楽しむ地元客も多い。



ひと口餃子と鉄板焼肉がおつまみメニューの2大名物。餃子は焼きと蒸しが選べる。餡は自家製豚骨スープをたっぷり使ったジューシーなレシピなので仕込みができず、オーダーを受けてから巻くため、オペレーション負担は大きいがお客の満足度は高い。ソフトな食感の麺とコクのあるだしの博多うどんは、飲み後の締めめに抜群だ。



SHOP DATA

博多うどん×すだち餃子
大衆酒場 博多どんたく
亀戸店
東京都江東区亀戸6-61-9
味作ビル1F
営業時間 月～金 17時～翌1時
土 12時～翌1時
日・祝日 12時～23時
年末年始休

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- シフト作成とともに人件費を把握できる。手作業のシフト作成ではすぐに見えにくいコストを自動的に表示
- タイムカードなどの多彩な機能を標準装備。バラバラに管理していた業務を『Airシフト』に集約
- 『Airシフト』・『シフトボード』ともに使い勝手がよく、店側もスタッフも、入れたその日から直感的に操作が可能

『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
若月涼太さん

亀戸生まれで、友人の紹介でこの店のバイトをはじめました。時給がよく働きやすい店なので、週に4〜5日入っています。3月から『シフトボード』で希望を入れてくれと言われて、はじめて使ったのですが、やたら簡単(笑)。使い方を教わらなくても、誰でもすぐに使えると思います。希望シフトの要請メッセージが来たら、カレンダーを見ながらすぐに返信できるのもとても便利です。使い勝手がよく希望日を入れ間違えることもないので、確実にシフトを提出できます。店との共有ファイルで確定シフトをいつでも確認できるのもいい。『シフトボード』に概算給料が自動で出るのもありがたいです。

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)