

時間がかかりミスも起きやすいシフト作成を効率化 『Airシフト』でシフト作成時間が半減！ 改善業務に時間を使い店舗運営力を向上

メールや紙でアルバイトスタッフからシフトを集めて、手作業でシフト表を作成する手間は店長の大きな負担。この負担を軽減し、肝心の店舗力を見直す時間を与えてくれるのが『Airシフト』だ。東京・自由が丘で人気のハンバーガーショップが『Airシフト』を導入し、大きな成果をあげている。

導入店 自由が丘バーガー × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



J STYLE (株)
代表取締役
村上 淳一氏

東京 自由が丘は、駅周辺に飲食店や物販店が広がり、東京南部の住宅地でも数の繁華街となっている。メディアでは若者向けの飲食店が紹介されることが多いが、昔ながらの生業店も残っており、幅広い年齢層が外食やショッピングを楽しむ街だ。「自由が丘バーガー」自由が丘店は、2007年創業のグルメハンバーガー店で、駅からは徒歩2分だが、小規模テナントビル4階の屋上テラスという立地。駅前繁華街からは少し離れた空中階ながら、ランチのテイクアウトのみとなった4月を除き、コロナ禍でも売上は対前年比超えを続け、3密対策で14席まで席数を絞った現在も月商450万円を売り上げている。粗挽き肉と細挽き肉をミックスしたパティ、ふんわりとしたパンズ、爽やかな無農薬野菜をたっぷり使ったハンバーガーは、食後感がよい。そのため、高齢者のファンも多く、年代を超えたりピーターを獲得している。

自由が丘店のスタッフ構成は、平日は社員1名・アルバイト2名、週末は社員2名・アルバイト3名。シフト管理には『Airシフト』を利用している。

同店を運営するJ STYLE (株)代表取締役の村上淳一氏は、大手外食企業に勤務後、両親が経営していた自由が丘店を継承し、事業を拡大。今年の11月6日にオープンした東京・西小山の「コーラと

ハンバーガー」を含め、現在4店舗を展開し、すべての店舗で『Airシフト』を利用中だ。

「昨年、店の経営を引き継ぎ、ビジネスマン当時の経験を生かして、経営改善を進めました。そのひとつがリクルートの『Airレジ』の導入です。シフト管理にもなにか便利なツールがないかと探して、『Airシフト』を見つけました。システムは連携性や操作性が統一されていることが重要だというのは理解していましたが、正解だったと思います。スタッフとのやり取りを表計算ソフトに転写していた頃から比べて、シフト作成の作業時間は半分以下になりました」

「手作業のシフト作成に比べ作業時間が半分以下に」

シフトは2週間単位で、10人前後のスタッフへの希望シフト要請は、事前設定で自動的に配信される。応答忘れのスタッフには、これも設定しておけば自動リマインド機能が催促ができるので、シフト収集の手間が大幅に省ける。勤務・休み希望は自動的にシフト表に反映され、あとは微調整をしてシフト表を確定。スタッフ側はスタッフ用シフト管理アプリの『シフトボード』で確認できるため、伝達のミスがない。『Airシフト』と『シフトボード』には、チャット機能も標準搭載されており、急なメッセージのやり取りもひとつのシステム内で完結できる。

『Airシフト』導入でできた時間を店長が本来やるべき業務に向ける

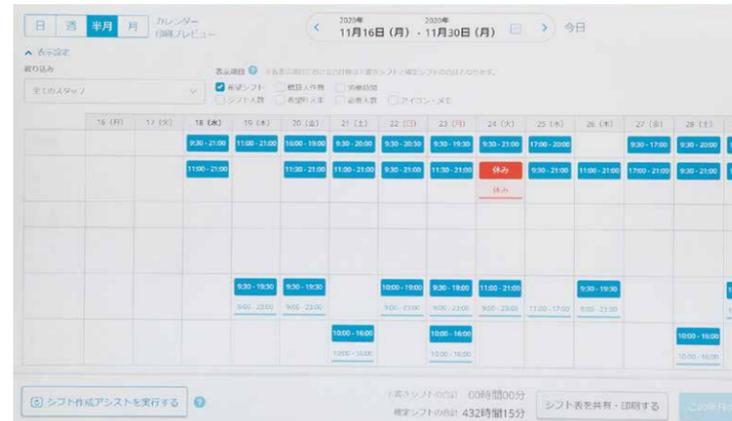
「『Airシフト』による業務の効率化の結果、店長に時間の余裕ができるという点を村上氏は高く評価している。「手作業でシフト管理をしていると、休

「店長が替わったときにも、まったく問題なく引き継ぎができたというのも経営者として安心でした。シフト管理担当者もスタッフも、ミスなくシフトを共有できるのでストレスなく勤務してくれていると思います」

新型コロナウイルスで困難な状況が続く飲食業界だが、的確なシフト管理は店舗力の源。『Airシフト』によってお店の状況にあわせた最適な人員配置を実施し、顧客満足度や集客力を高めたい。

「店長が替わったときにも、まったく問題なく引き継ぎができたというのも経営者として安心でした。シフト管理担当者もスタッフも、ミスなくシフトを共有できるのでストレスなく勤務してくれていると思います」

「店長が替わったときにも、まったく問題なく引き継ぎができたというのも経営者として安心でした。シフト管理担当者もスタッフも、ミスなくシフトを共有できるのでストレスなく勤務してくれていると思います」



アルバイトスタッフからの希望シフトは自動的にシフト表に反映され、店側は微調整をしてシフトを確定すれば、スタッフ用シフト管理アプリの「シフトボード」を使用するスタッフと共有できる。概算人件費が表示できることも、経営上の大きなメリットとなる。



店舗はテナントビル屋上に立地。開放感があるリゾート地のカフェのような店内だが、来店客のほぼ100%がハンバーガーを注文するため、客単価は2000円前後となっている。駅近で、ビル前通行量は少なくないが、店舗の視認性はほぼゼロ。しかし、オリジナル性の高い商品力で立地の不利を克服。SNSや地元住民の口コミで評判となって、新型コロナ禍のなか売上を伸ばしている。客層は20代後半から30代の女性客が中心だが、テイクアウトやデリバリーも多く、売上の下支えとなっている。

MENU

自由が丘バーガー 1400円 (税込)

チーズバーガー 1600円 (税込)

オリジナルクラフトコーラ 580円 (税込)

厚切りオニオンリング 880円 (税込)

自家製レモンスカッシュ 580円 (税込)

一番人気はチーズバーガー。レッドチeddarとステッペンチーズをたっぷり使ったバーガーは一見ヘビーな味わいに見えるが、食べてみるとパティやパンズのバランスがよく、子供から年配客まで好まれている。ブラウンのレモンスカッシュは、沖縄産素焚糖にレモンを漬け込んだシロップがベースだ。



SHOP DATA
自由が丘バーガー
自由が丘店
東京都目黒区自由が丘1-3-15
◎11時～20時(L.O.19時)
第3水曜日

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- 表計算ソフトを使用していた時に比べ作業時間は半減、ミスもなくなる。店長に余裕ができ店舗力アップに
- アルバイトの概算人件費が自動的に集計できるため、経営者として、リアルタイムで人件費が把握可能
- スタッフ1人あたり月額100円とリーズナブル。とくにバイト登録者の少ない小規模店ではコスト管理が容易

『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
岡部 美幸さん

2年くらい前からこの店でアルバイトをしていて、1年ほど前に「シフトボード」になったのですが、すぐに慣れることができました。マニュアルを見る必要もなく、スマホを触っているうちに自然にできたという感じです。ひとつのアプリでシフトのやり取りが完了するのでも便利。忙しい主婦業の傍らのバイトなので、シフト要請が来たその場ですぐに返事をしています。別のアプリでやり取りをして、決まったシフトをカレンダーに書き込むよりも、ずっと使いやすいと思います。給与も金額と達成率グラフが自動で出てくるので、確認すると働くモチベーションもあがります(笑)

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600万以上。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)