

業務の隙間時間を使って30-40分でシフト作成が完了 外国人スタッフも「シフトボード」との連携で、 シフト収集・調整のコミュニケーションがスムーズに！

東京・赤羽の「四代目魚要」は創業100年の老舗魚屋が開いた海鮮丼の店。
新店舗オープンを機に外国人留学生を含むアルバイトのシフト管理と勤怠管理に「Airシフト」を導入。
シフト作成時間の短縮と同時にトラブルのないシフト管理を実現している。

導入店

四代目魚要 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



スタッフが送ってくる希望シフトが画面のシフト表に自動反映されるため転記の必要がない。日ごと時間ごとの過不足は画面上で調整して30～40分ほどでシフトが確定する。確定したシフト表は「シフトボード」で各スタッフに送るほか、2週間分を1枚の紙にプリントアウトして店のバックヤードに貼り出している。



賑やかなアーケード商店街から一步入った裏道にひっそり佇む店は、以前高級割烹だった設えを活かして大人が寛げる空間を演出。店内には白木のカウンターと、個室使用もできる6名分のテーブル席のほか、掘り炬燵のある和室があり、こちらは完全個室として使うことができるため子供連れや宴会目的のお客に喜ばれている。カウンターからは店主が刺身をひいて盛り付ける様子が見え、ライブ感も味わえる。海鮮丼がウリだが、旨い魚でじっくり酒を飲みたいお客にとっても、居心地の良い店となっている。



本マグロほか白身魚も天然ものを使用。海鮮丼は松竹梅の三種があり小サイズも提供。大トロ、中トロ、赤身を盛り合わせた特撰マグロ丼、天然マグロの特選赤身漬け丼1100円、おまかせ漬け丼900円も海鮮丼同様に持ち帰りできる。魚屋自慢のお刺身あれこれ盛り1480円ほか季節の酒肴メニューも充実している。



SHOP DATA
四代目魚要
東京都北区赤羽2-20-2 MAKIビル1F
◎11時～14時(L.O.13時30分)、
16時～21時30分(L.O.21時)
(日曜20時30分まで(L.O.20時))
月曜・火曜休
*緊急事態宣言発令中は、営業時間に
変更有り。



店内設置のパソコンで隙間時間を使ってシフト作成。急なシフト変更もチャット機能を使えば即時に調整可能だ。



四代目魚要
代表取締役
小澤 浩氏

京浜東北線ほかJR各線が多数乗り入られる東京・赤羽は、多くの乗降客が行き交う町。古くからの商業地である駅東口周辺には庶民的な店が軒を連ねるアーケードがあり、飲食や買い物を楽しむ客で活気づく。「四代目魚要」は、地元で100年の歴史ある老舗魚店「魚要」が経営する海鮮丼の店。昨年7月にテイクアウトのみの営業でオープンし、9月からはイートインの営業も開始した。鮮魚店「魚要」の代表取締役を務める店主の小澤浩氏は文字通り鮮魚店の四代目。長年培った豊洲の仲卸との協力関係を強みに、天然本マグロなど極上の鮮魚を使用しながらも価格を抑えることで、ファンを着実に増やしている。主な客層は、夜は50代以上が中心で男女比は半々。昼は30代の近隣サラリーマンやリタイア後の夫婦、女性同士の会食などの利用が多い。鮮魚店ならではの魚料理と上品で落ち着いた雰囲気、若者中心の賑やかな店が多い地元でも話題となり、コロナ禍での新店舗オープンにもかかわらず好調なスタートを切っている。

外国人スタッフとのやりとりも 確実に実施できるようになった

店は小澤氏とアルバイトスタッフ10名で運営。うち4名が外国人留学生で残りが日本人スタッフだ。新型コロナウィル

ス感染症対策として時短営業中の現在は、平日昼夜ともに小澤氏とアルバイト一人が厨房兼ホールを担当するが、通常時は3〜4人体制であったり、満席になる土曜の夜や日曜には近所に住むスタッフに急遽出勤依頼をすることもあったという。「開店時に「Airレジ」を導入したので「Airシフト」を使い始めました。オープン時はアルバイトスタッフが4人だけだったのでアナログな方法でも管理できたのですが、本店がレジも使わないくらい超アナログだったので、こちらでは実験的にIT化を進めようと考えました」と話す小澤氏。仕入れ管理や経理に使う同じパソコンでシフト管理ができる「Airシフト」は使い勝手が良く、チャット機能を利用することで外国人スタッフとのやりとりが確実なものになったという。「スタッフとはチャットアプリでもつながっていますが、チャットアプリはプライベートに使うイメージがあって、仕事の依頼をしても見逃されるのではないかと不安です。その点「Airシフト」のチャット機能で出勤依頼や変更を伝えれば、確実に見てもらえるという安心感があります」

同店のシフト作成は毎月1日と15日で、それぞれの5日前が希望シフトの提出締め切り日だ。スタッフが持つスタッフ用シフト管理アプリの「シフトボード」に提出締め切り日が自動リマインドされるため収集率は良いが、それでも提出が遅れたスタッフにはチャット機能で催促。収集された希望シフトは画面上に自動反映されるので、小澤氏は日ごと時間ごとの過不足をチェックし、シフトに穴があれば、人員が多い日時からスタッフを移動させて調整をする。この作業すべてがパ

ソコン画面上でできるため、集中すれば30〜40分でシフト表が完成する。「確定シフトをスタッフに送った後に変更や新たな出勤依頼が発生した場合も自分のパソコンからチャット機能でスタッフと直接やりとりできるのでミスコミュニケーションの心配はありません。それに出勤依頼に承認の返事が来ると同時に画面上のシフトもアップデートされるので訂正する手間が省けて助かります。ただ変更したシフトについては、よほど急ぎでない限り、店に貼ってある紙のシフト表にメモ書きします。その方が目立つし、一目瞭然とわかりやすいようです」

コロナ禍で変化を今こそ 「Airシフト」を経営管理に役立てる

「Airシフト」にはスタッフが出勤時に打刻することで労働時間が自動集計されるタイムカード機能と、さらに時給、交通費を設定することで概算人件費シミュレーションが示される機能があるが、目下のところ同店で使用しているのはタイムカード機能だけだ。「開店半年未満の今は、多少人件費が高むのは仕方ないと思っていましたが、緊急事態宣言で営業時間が減ってしまったため、今後は人件費の見直しに概算人件費シミュレーション機能を役立てたい」と小澤氏。「Airシフト」の経営管理ツールとしての機能をもっと有効活用したいと考えている。

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- 『シフトボード』から送られる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、シフト作成時間が大幅に短縮できる
- 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』



アルバイトスタッフ
平野 真貴子さん

昨年9月より週3日ランチタイムのシフトに入っていますが、土曜の夜や日曜などの忙しい時にもヘルプが入ります。「シフトボード」によるやりとりは、以前のアルバイト先と比べると断然ラクですね。以前の店では希望シフトを紙に書いて提出していましたが、「シフトボード」は手元のスマホで記入するか、履歴をタップするだけなのでとても簡単です。以前は出勤しない日にはシフト表を確かめられないという不便さがありましたが、今はその心配はありません。また急な出勤要請もスマホに入るのですぐ返事ができます。シフトのカレンダー同期や給与の自動計算などの便利な機能も、これから設定して使いこなしたいと考えています。

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)