

導入して実感!

Good

『Airシフト』のここが

- 表計算ソフト使用時に比べ作業時間は激減。5日間かけていたシフト作成が1時間程度に
- タイムカード(勤怠管理)機能を使って、正確な就労時間を把握。スタッフも安心して勤務できる
- シフトバランスや人件費概算をリアルタイムで把握し、最適なスタッフ配置を実現する
- スタッフのスマホアプリから希望シフトを収集。出し忘れのリマインダーも自動送信される

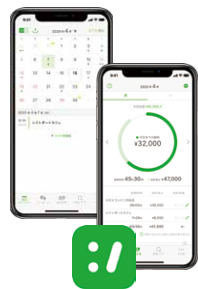


ランチ、ディナー、通し勤務などシフトをパターンとして表示し、色別で確認することができます。表示が見やすいため、各営業日のシフトが的確かどうかをひと目で判断できる。手入力による書き換えミスも避けられる。

『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
高草木 泉美さん

働き始めたきっかけは、SNSで好きなアーティストと店のコラボの投稿を見たこと。自分でも食べに来ておいしいなあと考えたことがあったのでメールで問い合わせました。『シフトボード』は友達から便利なアプリだと聞いていました。実際に初めて使ってみると、詳しい説明を聞かなくても、週4回くらいの希望シフトも簡単に入れることができ、電車に乗っている空き時間でも連絡が済んでしまいます。自動的にスマホのカレンダーと同期してくれるのでとても便利です。給与概算が出るのもうれしいですね。

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)



店舗周辺は、ブティック、古着店、雑貨店などが密集しており、若者が集まる地区である。北海道を中心に展開してきた「SAMA」の下北沢店は、東京出店の第1号店。商品力の高さとカジュアルな接客で、少し豪華な日常食といったコンセプトをアピール。買い物に訪れる若者や地元客など、幅広い層から支持を得ている。男女比は4:6とやや女性が多いが、男性一人客も少なくない。コロナ禍が続く中、品質を保ち宅配ができる自社デリバリーを伸ばして収益を確保している。

MENU



パリチキと焦がしキャベチーフーズカレー
1450円

ひき肉・野菜たっぷりカレー
1400円

チキン野菜カレー 1400円

サイコロポークと納豆チーフーズカレー
1450円

ココナッツ、トマト、エビなど5種類のスープに、野菜や肉が入ったカレーを組み合わせ、辛さを選ぶ。トッピングのチョイスは20種類以上あり、リピーターを飽きさせない。ベースのスープはどれも風味が豊かで、スパイスとのバランスが絶妙だ。



SHOP DATA

SAMA 下北沢店
東京都世田谷区北沢2丁目26-18
アーバンプレイス1F
☎ランチ 11時30分~15時30分
(L.O.15時)
ディナー 17時~22時
(L.O.21時30分)
第2水曜休

5日かけていたシフト作成が1時間程度で完了
手間がかかる表計算ソフトでの管理から一気に省力化
タイムカード機能を活用して経営効率も向上

若者文化の発信地である東京・下北沢の人気スープカレー店が『Airシフト』を導入。シフト作成の効率化に加え、豊富な付帯機能を活用した経営管理によって、順調な営業を続けている。商品力とスタッフが快適に働ける職場づくりがその原動力だ。

導入店

SAMA 下北沢店 × AirSHIFT

やりとりも作成もラクになるシフト管理サービス



Share
代表
堀 稔弘氏

「SAMA(サマ)」は、(株)ハイブリッジ・ジャパンが運営し、北海道を拠点に全国で16店舗を展開するスープカレーチェーンである。2004年から開始したスープカレー事業は、北海道・札幌出身の創業者高橋秀一氏がスタッフとともに北海道179市町村を訪れ、北海道の食材や地域文化を探求し、商品と店舗開発を進めてきた。この初期メンバーとして活躍してきたのが、「SAMA」下北沢店を経営する堀稔弘氏である。昨年7月にShareを立ち上げ独立し、フランチャイジーとして下北沢店の運営を行っている。立地は東京都世田谷区の下北沢駅から徒歩約2分、19坪24席の路面店である。客単価は1500円前後で、コロナ禍でも売上を大きく落とすことなく営業している。「駅前繁華街の周辺には住宅地が広がっている。毎日30~40食くらいのデリバリー注文が入ります。40代以上のお客さまも多く、リピートしていただけるような商品づくりやサービスを心がけていたことが、今になって生きてきたと思います」と、堀氏は胸を張る。

若者文化の街である東京・下北沢はアルバイトが集めやすいエリアで、常時13名前前後が在籍する。加えて、2名の社員がおり、キッチンの熟練スタッフと運転免許を持つデリバリースタッフ以外は、ホールとキッチンの両方をこなす。平日4名、週末・休日5名が平均的な人員体制だ。15名前後在籍するスタッフのシフト管理をもっと効率化したいと考えていた堀氏が、昨年7月より導入したのが「Airシフト」である。

シフト表の作成を速く簡単に5日かかっていた業務が1時間で完了

シフト管理に課題を感じていた堀氏は、すでに利用していたPOSレジアプリの「Airレジ」と連携できることもあり、「Airシフト」を導入した。それまではチャットアプリでスタッフに希望シフトを聞いてから、返事を表計算ソフトに手入力して転記するという作業をしていました。この一連の作業はとにかく手間と時間がかかり、1ヶ月分のシフト表を完成するために、5日くらいはかかっていたと思います。それが、「Airシフト」を使い始めてからは1時間で完了。スタッフからの希望シフトを見落とししたり、転記ミスをすることもまったく無くなりました。また、完成したシフト表はプリントアウトして撮影し、再びチャットアプリを使って各アルバイトスタッフへ送信していたのですが、今はそんな手間をかける必要もありません。

「Airシフト」では、毎月20日など、設定しておいた日程で、希望シフトの提出依頼をスタッフ用シフト管理アプリの「シフトボード」に自動送信。スタッフからの希望日時は「Airシフト」に反映され、あとは微調整をするだけでシフト表を完成できる。各スタッフとシフト表の共有も数回のクリック操作で完了。シフトの出し忘れに対するリマインダー機能も装備しているため、シフトを提出しないスタッフに対して、以前のように個別でリマインドをする手間はなくなりました。



「Airシフト」はパソコン用のクラウドサービスだが、専用のスマホアプリでシフト表の確認やメッセージ送信ができる。

さらに注目したいのが、豊富な付帯機能である。タイムカード(出勤打刻)や概算人件費シミュレーションを常時確認している、と堀氏は語る。

「出勤管理も以前は手入力で行っていたので、正確な勤務時間とはズレが生じてました。『Airシフト』なら分単位で正確な記録ができますので、厳密に管理できます。これは店とスタッフとの信頼感につながります。また、概算人件費も日毎に自動的に表示されるので、売上予測に対して適正なスタッフが配置されているかもすぐに判断できます」

「Airシフト」に給与計算機能は装備されていないが、タイムカードに記録されたデータのダウンロードは可能だ。ダウンロードしたデータを一部加工し、他の給与計算ツールで活用できる。また、スタッフの希望シフトに対してどのくらいのシフトを入れられたかを「希望叶え率」を5段階で表示。同店ではアルバイトスタッフの人数が多いため、バランスのよいシフト作成に活用している。

利用料金はスタッフ一人あたり月額1100円(税込)とシンプル。堀氏は「実現した省力化を考えれば、決して高くない」と話す。申込月と翌月は無料体験期間として、すべての機能を無料で試すことが可能だ。

タイムカード機能の正確な計算が
店とスタッフの信頼関係につながる